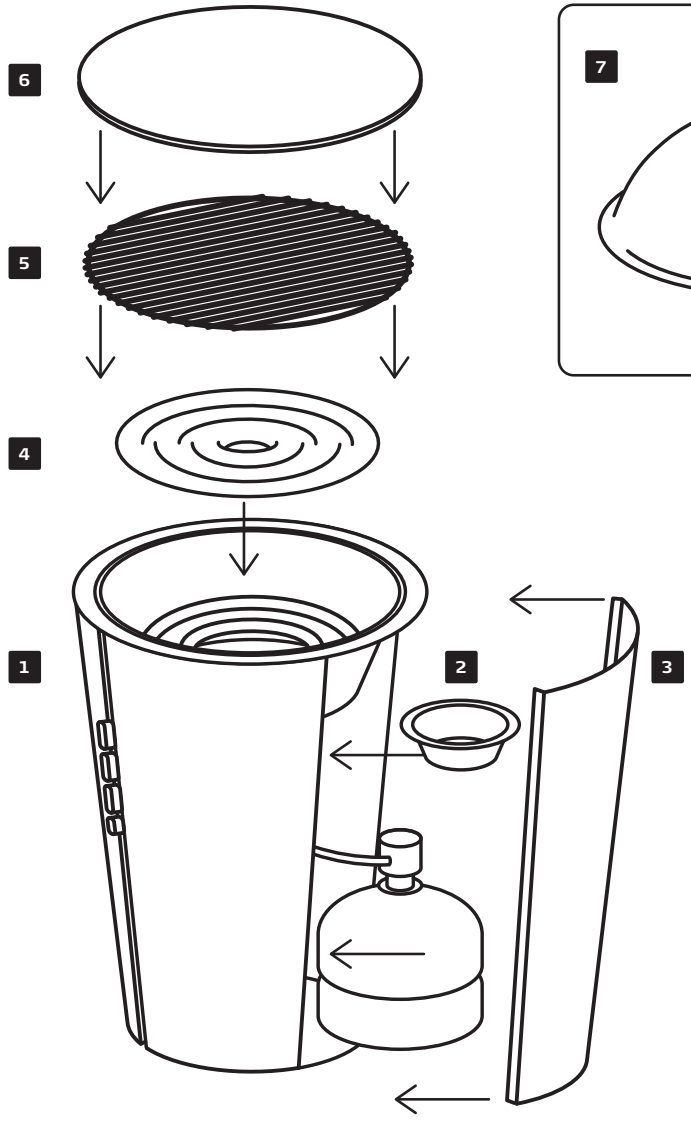
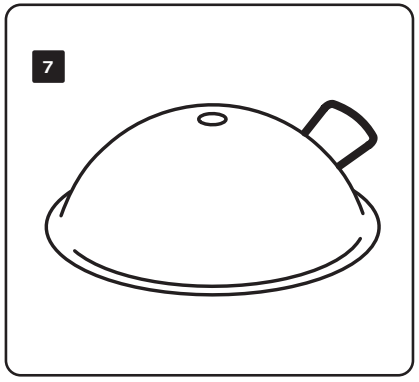
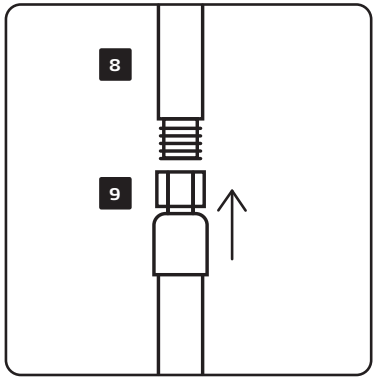
eva solo

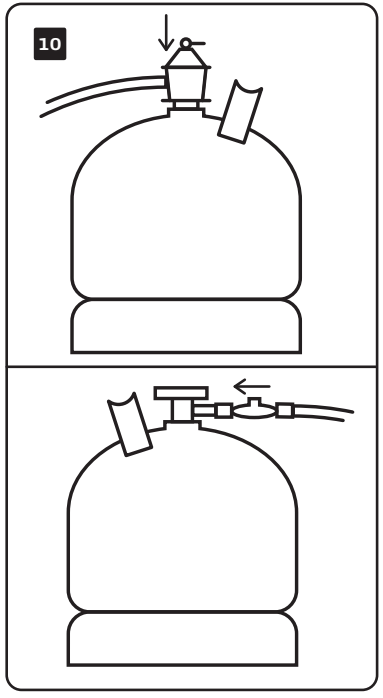
Gas grill 60 cm

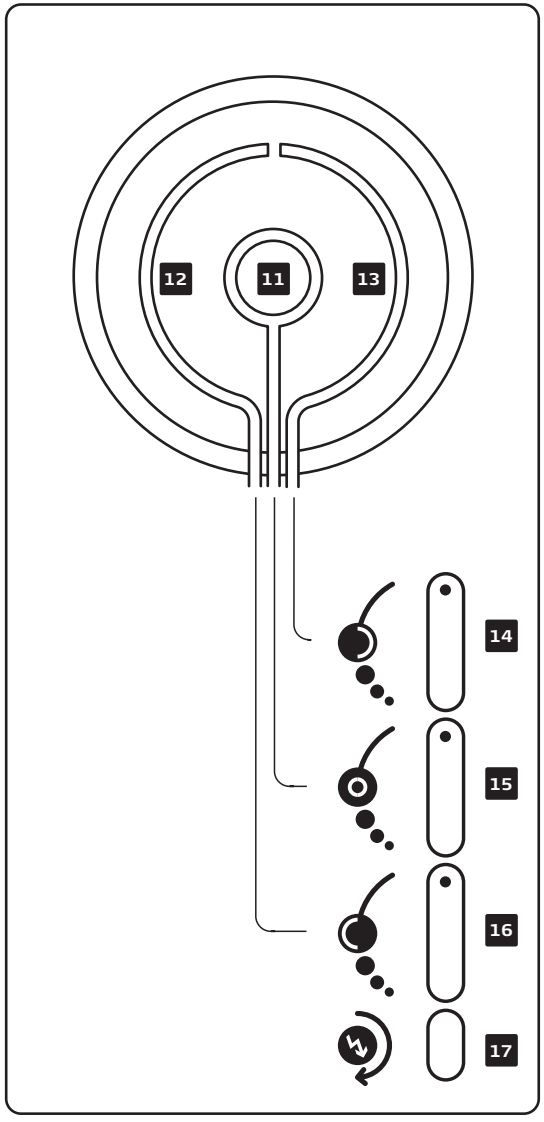
Læs før brug
Bitte zuerst lesen
Read before use
Léase antes de usar
Lire avant usage
Lesist fyrir notkun
Leggere prima dell'uso
Vóór gebruik lezen
Les før bruk
Ler antes de usar
Läs detta först

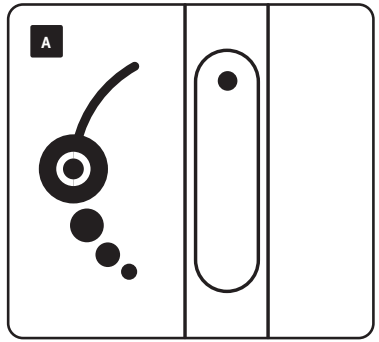


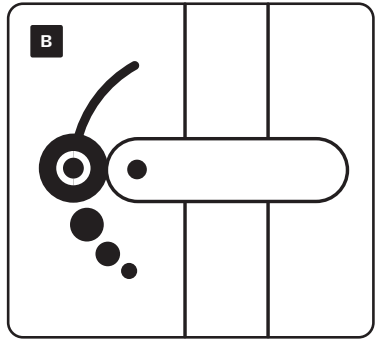


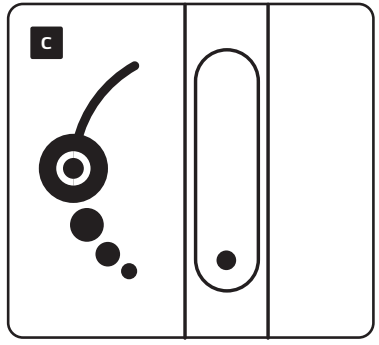

8
9


10


12
11
13
14
15
16
17


A


B


C

Brugsvejledning

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Manual

Mode d'emploi

Notkunarleiðbeiningar

Istruzioni per l'uso

Gebruikshandleiding

Bruksanvisning

Instrucções para o uso

Bruksanvisning

Dansk

Deutsch

English

Español

français

Íslenska

Italiano

Nederlands

Norsk

Português

Svenska

Læs denne vejledning før ibrugtagning

Denne vejledning indeholder en række vigtige instruktioner og advarsler. Ukyndig eller skødesløs omgang med gas og åben ild i det hele taget kan, ligesom fejlbetjening af grillen, medføre stor fare for skade på personer og materiel. Derfor er det vigtigt, at du tager dig tid til at læse hele vejledningen før ibrugtagning.

Eva Solo gasgrill
Grundfilosofien bag alle Eva Solo produkter er, at de skal være både funktionelle og æstetiske på samme tid.

Eva Solo gasgrillen er ingen undtagelse. Først og fremmest er den udført helt i rustfrit stål. Det betyder,at den med minimal vedligeholdelse tåler vind og vejr samt flittig brug gennem mange år. Gasgrillen er forsynet med en solid, rustfri stålrist, der i modsætning til f.eks. forkromede eller forniklede riste tåler stærkt slid, eksempelvis hyppig rengøring med stålbørste.

Eva Solo gasgrillen opbevarer gasflasken inde i det tøndeformede kabinet. Her er flasken ude af syne og samtidig beskyttet mod regn.

Gasgrillen er forsynet med et aromaskjold. Fedt og saft som drypper ned på aromaskjoldet fordamper eller bliver til røg. Det giver maden rigtig "grillsmag".

Til grillen hører også 2 låg. Dels et kuppellåg, der omdanner grillen til en varmluftsovn, dels et fladt beskyttelseslåg. Når det flade låg er lagt på, kan grillen bruges som et ekstra bord på terrassen, og behøver ikke at blive gemt væk. Den er således både dekorativ og praktisk – selv når den ikke bliver brugt til at grille på.

Opstilling
Til monteringen skal du bruge en skruetrækker og en svensknøgle. Tag delene ud af emballagen. Opstil kabinettet (1) på et fast underlag. Vask det bølgede aromaskjold (4) og grillristen (5) med vand og sæbe for at fjerne olierester fra produktionen. Læg derefter aromaskjoldet og grillristen på plads på grillen. Tag lågen (3) af og sørg for, at drypskålen (2) er sat på plads.

Advarsler vedrørende opstilling:

- *Grillen må kun anvendes udendørs.*
- *Grillen skal opstilles så der til siderne er mindst 60 cm til brændbare materialer. Over grillen skal der være en afstand til tagudhæng på mindst 1 meter.*
- *Grillen må ikke opstilles eller anvendes under eller tæt på et brændbart tag.*

Tilslutning af gasflaske
Eva Solo gasgrillen må tilsluttes en gasflaske med en kapacitet på op til 5 kg.

Regler og standarder for gasudstyr varierer fra land til land. Med grillen følger en gasregulator som passer til standarderne i det land hvor du har købt din grill. Har du købt grillen i udlandet, må du sikre dig, at at den kan bruges i det land hvor den opstilles.

Regulatoren er vedlagt en instruktion som skal følges ved montering. Vejledningen beskriver også hvordan der åbnes og lukkes for gastilførslen. Regulatoren skal være lukket under montering – afhængig af type skal den være i off-position eller skruet helt til (med uret eller højre om).

Når gasregulatoren er monteret på slangen, skal slangen forbindes til grillens tilslutningsstuds (8). Slangen er forsynet med en omløber (9), der skrues på grenrørets gevind og strammes med en svensknøgle.

Advarsler vedrørende tilslutning af gasflaske:

- *Foretag ikke tilslutning i nærheden af åben ild eller andre antændingskilder. Antænding af udsivende gas kan medføre alvorlig skade på personer og materiel.*

Afprøvning af tæthed
Når slangen er forbundet til grillens tilslutningsstuds i den ene ende og regulatoren i den anden ende, sættes regulatoren på gasflasken (10). Sørg for at grillens 3 reguleringsknapper er i lodret position med markeringen opad samt at gasregulatoren er lukket.

Selvom du har været grundig ved monteringen og fulgt anvisningerne i vejledningen, skal tætheden af samlingerne afprøves. Hvis du på et senere tidspunkt afmonterer slangen fra enten grenrør eller regulator, skal du også da foretage følgende afprøvning:

1. Bland vand og lidt opvaskemiddel i en skål.
2. Åben for gasflaskens regulator.
3. Brug en klud til at fugte samlingerne med sæbevand. Hvis der dannes bobler omkring samlingen, er den utæt og må strammes og afprøvningen gentages.
4. Aftør sæberester fra samlingerne med en klud fugtet med rent vand.

Advarsler vedrørende afprøvning af tæthed:

- *Foretag ikke afprøvning i nærheden af åben ild eller andre antændingskilder. Antænding af udsivende gas kan medføre alvorlig skade på personer og materiel.*

Håndtering og opbevaring af gasflasker
Gasflasker indeholder gas under tryk. Når gassen opbevares under tryk, bliver den flydende. Er du i tvivl om en gasflaske er tom, kan du afmontere den og svinge den forsigtigt. Hvis det ikke skvulper, er den sandsynligvis tom.
Når gasflasken bliver varm, stiger trykket i flasken. Gasflasker er fremstillet til at kunne modstå dette under normale forhold. Men udsættes flasken for høje temperaturer, kan det medføre fare for lækage. Sådanne høje temperaturer kan opstå hvis f.eks. flasken opbevares i en bil i stærk sol eller hvis den placeres tæt på en kraftig varmekilde.

Hvis gasflasken føles så varm, at det er ubehageligt at røre ved den, må du straks forhindre yderligere opvarmning og lade den køle af, før du håndterer den.

Fyldte og tomme gasflasker skal håndteres yderst varsomt. De tåler ikke at blive tabt eller behandlet skødesløst. Selvom gasflasken føles tom, er der altid et vist tryk tilbage.

Advarsler vedrørende håndtering af gasflasker:

- *Sørg altid for, at regulatoren er lukket når en gasflaske tilkobles eller frakobles.*
- *Opbevar fyldte og tomme gasflasker udendørs på et ventileret sted og beskyttet mod stærk sol.*
- *Stil ikke fyldte eller tomme gasflasker i umiddelbar nærhed af en tændt grill.*

Varierende gastryk
Når grillen er tændt med fuldt blus og gassen således forbrændes med høj hastighed, vil gasflaskens temperatur – og dermed gastrykket – falde. Men det har den konsekvens, at du som bruger kan opleve, at en gasflaske, der stadig skvulper, når du ryster den, ikke leverer det forventede gastryk. I det tilfælde er der ikke andet at gøre end at udskifte flasken med en der er helt fuld.

Optænding
Nu hvor du har fundet en god og sikker placering til din gasgrill og monteret regulatoren og sikret dig at samlingerne er tætte, er det tid til at tænde grillen for første gang. Men lad madvarerne blive i køkkenet lidt endnu…

Eva Solo gasgrillen har 3 brændere, som kan reguleres individuelt. Den inderste cirkulære brænder (11) reguleres af den midterste knap. Højre (13) og venstre (12) brænder reguleres af hhv. øverste og nederste knap.

Hverken beskyttelseslåg eller kuppellåg må være lagt på grillen ved optænding. Sørg for, at gasflaskens ventil er åben (ON position eller reguleringen drejet helt mod venstre – mod uret).

1. Start med at tænde den inderste brænder. Tryk den midterste knap (15) ind og drej den venstre om (mod uret) til position B.

2 Drej gnist-knappen (17) flere gange højre om (med uret) indtil du kan se tydelige flammer fra den inderste brænder. Hver gang du drejer gnist-knappen, lyder der et højt klik og antændingssystemet afgiver en gnist for at antænde gassen.

3. Hvis det ikke lykkes at tænde brænderen, skal du slukke for grillens midterste knap (15) ved at dreje den i lodret position (A). Vent et par minutter og prøv igen. Hvis det igen mislykkes, luk da atter for gassen og vent et par minutter til gassen har spredt sig.

4. Som en sidste udvej, drej da igen den midterste knap til position B og prøv at tænde den inderste brænder med en tændstik. Hvis den ikke tænder er grillen sandsynligvis monteret forkert eller gasflasken er tom. Kontrollér gasflaske, regulator og samlinger.

Når den inderste brænder er antændt, skal du prøve at tænde de 2 yderste brændere. Drej først den øverste knap (14) til position B, drej derefter gnist-tænderen (17) flere gange indtil brænderen tænder. Tænd derefter den yderste venstre brænder med den nederste reguleringsknap (16). Hvis den ene af de yderste brændere allerede er tændt og har tydelige flammer, er det ikke nødvendigt at bruge gnist-knappen for at antænde den anden.

Regulering
I position A er brænderen slukket. I position B varmer brænderen med fuld styrke. Drejes knappen videre nedad mindskes varmen gradvist. Drejes knappen til position C, varmer brænderen med mindst mulig styrke, men slukkes ikke.

Slukning
Sluk grillen ved at dreje alle 3 reguleringsknapper til lodret position (A) med markeringen opad. Åben derefter lågen til gasflasken og luk for gasregulatoren.

Advarsler vedrørende slukning:

- *Luk altid for gasregulatoren på gasflasken efter brug. Tænk på, at legende børn kan komme til at tænde for grillens knapper med udsivende gas til følge.*
- *Lågen kan være varm. Brug handsker når du åbner lågen eller lad grillen køle af først.*

Stegning uden låg
Start med at tænde alle brændere én efter én. Lad grillen brænde i 10 min. indtil den er varmet godt igennem.

Sørg for, at drypskålen (2) er ren og at den sidder på plads i holderen. Nu kan du regulere de enkelte brændere så varmefordelingen passer til de madvarer som skal tilberedes. Du kan grille med en hvilken som helst kombination af brænderindstillinger. En enkelt sidebrænder giver ofte rigelig varme og giver dig mulighed for at placere madvarerne så de varmes langsomt op – en fordel til opvarmning af f.eks. brød.

Stegning med låg
Vi fraråder, at du steger under låg med alle brændere tændt. Når låget er lagt på, stiger varmen hurtigt og de høje temperaturer kan misfarve grillen permanent.
Lågstegning er praktisk når der tilberedes større kødstykker. Tænd sidebrænderne – eller evt. kun den ene. Placer kødstykket på midten af risten, eller så det udsættes for mindst mulig direkte varme. Hold øje med termometeret – ovnstegning foregår typisk ved mellem 130 og 300°C – ved højere temperaturer er der risiko for at branke madvarerne.

Efter stegning
Kuppellåget yder ikke beskyttelse mod regn. Lad grillen køle af og læg det flade beskyttelseslåg på efter brug.

Rengøring
Gasgrillens slebne overflader kan rengøres med vand og sæbe. Ved rengøring er det bedst at følge sliberetningen.

Risten, aromaskjoldet og brændkammeret vil efterhånden blive mørkere som følge af varmepåvirkningen. Denne mørkfarvning kan ikke fjernes, men fastbrændte madrester kan fjernes med en stålbørste.

Ønsker man at foretage en ekstra grundig rengøring, kan rist og aromaskjold smøres ind i en blanding af brun sæbe og salmiakspiritus. Læg delene i en tillukket plastiksæk i flere timer, gerne natten over. Herefter kan delene tages ud og rengøres normalt.

Grillens brændere (11, 12 og 13) kan gradvist stoppe til. Rengør jævnligt brænderne med en stiv børste og kontrollér at hullerne i rørene ikke er tilstoppede.

Drypskålen bør rengøres efter hver brug. Den kan evt. fores med alu-folie – så er det let at fjerne indholdet, når grillen er kold.

Advarsler vedrørende rengøring:

- *Brug aldrig skuresvampe på de synlige overflader. Selvom svampen er lavet af plast, vil den ridse overfladen.*

Vedligeholdelse
Rustfrit stål er kun rustfrit hvis det er tørt det meste af tiden og det ikke påvirkes af salt, kemikalier og madrester. Afvask derfor jævnligt grillens synlige overflader med sæbevand og en svamp.

Fastbrændt mad skal ofte fjernes ved håndkraft. Vær da opmærksom på, at dele som er fremstillet med en børstet overflade kan blive kosmetisk beskadiget af ståluld og skuresvampe.

Gode råd om grillstegning
Grillstegning sker ofte ved højere temperatur end i et køkken. Hvis du ikke er vant til at stege ved høj varme, er her et par gode råd:

- Grillmad skal altid være under konstant opsyn. Forbered alle madvarer på forhånd og forlad ikke en grill hvorpå der ligger brød.
- Mad som skal gennemsteges må vendes hyppigt for at undgå brænding af overfladen.
- Sammensæt grillspyd af madvarer som skal steges lige længe. Sæt evt. kød og grøntsager på separate spyd. Sæt tingene på spyddet med en lille afstand så madstykkerne bliver opvarmet på alle sider.

Advarsler

- *Det er absolut livsfarligt og forbundet med brandfare at anvende grillen indendørs.*
- *Undgå at grille i kraftig vind.*
- *Vær ikke klædt i tyndt og løsthængende kunststof i nærheden af grillen.*
- *Lad ikke børn og dyr være i nærheden af grillen uden opsyn.*
- *Flyt aldrig en varm grill.*
- *Hæld ikke vand på en varm grill. Stålet vil kunne skades permanent af chokket.*
- *Hvis der lugter af gas må grillen straks slukkes og kilden findes.*
- *Grillen er konstrueret og godkendt til brug som den er leveret fra producenten. Enhver ændring af grillen kan være farlig.*

Bitte lesen Sie diese Anleitung, bevor Sie den Grill in Gebrauch nehmen

Diese Anleitung enthält eine Reihe wichtige Anweisungen und Warnhinweise. Bei unsachgemäßem oder nachlässigem Umgang mit Gas und offenem Feuer sowie bei verkehrter Bedienung des Grills kann es zu ernsten Verletzungen und hohem Sachschaden kommen. Deshalb sollten Sie diese Anleitung in Ruhe durchlesen, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen.

Eva Solo Gasgrill
Grundlegend für alle Eva Solo-Produkte ist, dass sie funktionell und ästhetisch zugleich sein müssen.

Der Eva Solo Gasgrill ist keine Ausnahme. Auffälligstes Merkmal: Er besteht ganz aus Edelstahl. Das heißt, er verträgt Wind und Wetter sowie jahrelangen, ausgedehnten Gebrauch und erfordert nur sehr wenig Pflege. Der Gasgrill hat einen soliden Edelstahlrost, dem – anders als beispielsweise verchromten oder vernickelten Rosten – starker Verschleiß wie das häufige Reinigen mit einer Stahlbürste nichts ausmacht.

Beim Eva Solo Gasgrill steht die Gasflasche in einem fassförmigen Gehäuse. Hier fällt sie nicht auf und ist zudem vor Regen geschützt.

Der Gasgrill hat einen Aromaschild. Fett und Fleischsaft tropfen auf den Aromaschild und verdampfen oder werden zu Rauch. Dadurch bekommt das Grillgut den richtigen "Grillgeschmack".

Zum Grill gehören zwei Deckel – ein Schmordeckel, der aus dem Grill einen Heißluftofen macht, und ein flacher Deckel. Wenn der flache Deckel aufgelegt wird, kann der Grill als zusätzlicher Tisch auf der Terrasse dienen und braucht nicht weggeräumt zu werden. Er ist dadurch praktisch und zugleich dekorativ – auch wenn nicht gegrillt wird.

Aufstellung
Für das Zusammenbauen brauchen Sie einen Schraubenzieher und einen verstellbaren Schraubenschlüssel.

Nehmen Sie die Teile aus der Verpackung. Stellen Sie das Gehäuse (1) auf eine feste Unterlage. Waschen Sie den gewellten Aromaschild (4) und den Rost (5) mit einer Seifenlösung, um Ölrückstände von der Produktion zu entfernen. Legen Sie dann den Aromaschild und den Grillrost auf den Grill. Nehmen Sie den Deckel (3) ab und sorgen Sie dafür, dass die Abtropfschale (2) korrekt sitzt.

Warnhinweis zur Aufstellung:

- *Der Grill darf nur im Freien benutzt werden.*
- *Der Grill muss so aufgestellt werden, dass auf jeder Seite ein Mindestabstand von 60 cm zu brennbaren Materialien eingehalten wird. Über dem Grill muss ein Mindestabstand zum Dachüberhang von mindestens 1 Meter bestehen.*
- *Der Grill darf nicht unter oder in der Nähe eines brennbaren Daches aufgestellt oder benutzt werden.*

Anschließen der Gasflasche
Der Eva Solo Gasgrill muss an eine Gasflasche mit einem Fassungsvermögen von max. 5 kg angeshlossen werden.

Die Vorschriften und Normen für Gasgeräte sind von Land zu Land unterschiedlich. Mitgeliefert wird ein Gasregler, der den Normen des Landes entspricht, in dem Sie Ihren Grill gekauft haben. Wenn Sie den Grill im Ausland gekauft haben, müssen Sie sich vergewissern, dass er in dem Land, in dem er aufgestellt wird, auch benutzt werden darf.

Dem Regler liegt eine Anleitung bei, die beim Zusammenbau zu befolgen ist. Die Anleitung beschreibt auch, wie die Gaszufuhr geöffnet und geschlossen wird. Der Regler muss während des Zusammenbauens geschlossen sein – je nach Typ muss er in Aus (off)-Position stehen oder ganz zugeschraubt sein (im Uhrzeigersinn oder nach rechts).

Wenn der Gasregler an den Schlauch angeschlossen ist, muss der Schlauch an den Anschlussstutzen (8) des Grills angeschlossen werden. Der Schlauch hat eine Überwurfmutter (9), die auf das Gewinde des Zweigrohrs geschraubt und mit dem Schraubenschlüssel angezogen wird.

Warnhinweise zum Anschließen der Gasflasche:

- *Nicht in der Nähe von offenem Feuer oder anderen Zündquellen anschließen. Wenn sich austretendes Gas entzündet, kann es zu ernsten Personen- oder Sachschäden kommen.*

Dichtigkeitsprobe
Wenn das eine Schlauchende mit dem Anschlussstutzen des Grills, das andere mit dem Regler verbunden ist, wird der Regler auf die Gasflasche (10) gesetzt. Die 3 Regulierknöpfe des Grills müssen senkrecht stehen (die Markierungen müssen nach oben zeigen), und der Gasregler muss geschlossen sein.

Auch wenn Sie beim Zusammenbauen sehr gründlich waren und die Anweisungen genau befolgt haben, muss die Dichtigkeit der Anschlüsse geprüft werden. Machen Sie die folgende Probe (gilt auch dann, wenn der Schlauch später entweder vom Zweigrohr oder vom Regler abgenommen wird):

1. Etwas Wasser und Spülmittel in eine Schüssel geben.

2. Den Regler der Gasflasche öffnen.

3. Die Anschlüsse mit einem Lappen anfeuchten. Wenn sich Blasen bilden, ist der Anschluss undicht und muss nachgezogen werden. Danach ist die Dichtigkeitsprobe zu wiederholen.

4. Seifenreste mit einem feuchten Lappen abwischen.

Warnhinweise zur Dichtigkeitsprobe:

- *Nicht in der Nähe von offenem Feuer oder anderen Zündquellen anschließen. Wenn sich austretendes Gas entzündet, kann es zu ernsten Personen- oder Sachschäden kommen.*

Umgang mit Gasflaschen und Aufbewahrung
Gasflaschen enthalten Gas, das unter Druck steht. Gas unter Druck wird flüssig. Wenn Sie nicht genau wissen, ob eine Gasflasche leer ist, können Sie die Anschlüsse abmontieren und die Flasche vorsichtig schwenken. Wenn kein schwappendes Geräusch zu hören ist, ist die Flasche vermutlich leer.

Bei Erwärmung steigt der Druck in der Flasche. Unter normalen Umständen macht das einer Gasflasche nichts aus. Bei zu hohen Temperaturen allerdings besteht die Gefahr, dass die Flasche undicht wird. Zu hoch kann die Temperatur beispielsweise werden, wenn die Flasche in einem in praller Sonne geparkten Auto aufbewahrt wird oder dicht an einer starken Wärmequelle steht.

Wenn die Gasflasche so heiß geworden ist, dass man sie kaum berühren kann, ohne sich die Finger zu verbrennen, ist sofort dafür zu sorgen, dass sie sich nicht weiter erwärmt und abkühlen kann. Erst dann darf sie weiter benutzt werden.

Volle und leere Gasflaschen müssen sehr schonend behandelt werden. Nicht fallen lassen oder unachtsam damit umgehen! Auch wenn die Flasche leer erscheint, besteht immer noch ein gewisser Druck.

Warnhinweise zum Umgang mit Gasflaschen:

- *Der Regler muss immer geschlossen sein, wenn eine Flasche angeschlossen oder gewechselt wird.*
- *Volle und leere Gasflaschen im Freien an einem gut belüfteten Ort aufbewahren und vor starker Sonne schützen.*
- *Volle oder leere Gasflaschen nicht unmittelbar neben einen brennenden Gril stellen.*

Schwankender Gasdruck
Wenn der Grill mit voller Stärke brennt, verbrennt das Gas sehr schnell. Die Temperatur der Gasflasche – und damit der Gasdruck – fällt dann. Das hat unter Umständen zur Folge, dass eine Gasflasche, die schwappt, wenn man sie schwenkt, nicht den erwarteten Gasdruck liefert. In diesem Fall muss die Flasche gegen eine ganz volle Flasche ausgetauscht werden.

Anzünden
Nachdem Sie einen guten und sicheren Standort für Ihren Grill gefunden, den Regler montiert und die Dichtigkeit geprüft haben, können Sie Ihren Grill zum ersten Mal anzünden. Lassen Sie das Grillgut aber ruhig noch einen Moment in der Küche …

Der Eva Solo Gasgrill hat 3 Brenner, die einzeln reguliert werden können. Der kreisrunde Brenner innen (11) wird mit dem Knopf in der Mitte reguliert. Die Brenner rechts (13) und links (12) werden mit dem oberen bzw. unteren Knopf reguliert.

Beim Anzünden dürfen weder der Schmordeckel noch der Schutzdeckel auf dem Grill liegen.

Das Ventil der Gasflasche muss offen sein (EIN/ON-Position oder ganz nach links gedreht – gegen den Uhrzeigersinn).

1. Zuerst den Brenner innen anzünden. Den mittleren Knopf (15) drücken und nach links (gegen den Uhrzeigersinn) auf Position B drehen.
2. Den Zündknopf (17) mehrmals nach rechts drehen (im Uhrzeigersinn), bis deutliche Flammen aus dem inneren Brenner kommen. Jedes Mal, wenn der Zündknopf gedreht wird, ertönt ein lautes Klicken, und das Zündsystem gibt einen Zündfunken ab, um das Gas zu entzünden.
3. Wenn es nicht gelingt, den Brenner anzuzünden, muss der Grill ausgeschaltet werden (der mittlere Knopf (15) muss senkrecht in Position A stehen). Einige Minuten warten und erneut versuchen. Gelingt es immer noch nicht, die Gaszufuhr unterbrechen und ein paar Minuten warten, bis sich das Gas verteilt hat.
4. Letzte Möglichkeit: Den mittleren Knopf in Position B drehen und versuchen, den inneren Brenner mit einem Streichholz anzuzünden. Wenn auch das nichts nützt, ist der Grill höchstwahrscheinlich verkehrt zusammengebaut oder die Gasflache leer. Gasflasche, Regler und Anschlüsse überprüfen.

Wenn der innere Brenner brennt, müssen die beiden äußeren angezündet werden. Zuerst den oberen Knopf (14) in Position B drehen, anschließend den Zündknopf (17) mehrmals drehen, bis der Brenner brennt. Jetzt den Brenner links außen mit dem unteren Knopf (16) anzünden. Brennt einer der beiden äußeren Brenner bereits mit deutlicher Flamme, braucht der andere nicht mit dem Zündknopf angezündet zu werden.

Regulierung
In Position A ist der Brenner ausgeschaltet. In Position B heizt der Brenner mit voller Stärke. Je weiter der Knopf nach unten gedreht wird, desto schwächer wird die Hitze. Steht der Knopf in Position C, heizt der Brenner mit geringstmöglicher Stärke, ist aber nicht ausgeschaltet.

Ausschalten
Zum Ausschalten müssen alle drei Reguliernknöpfe senkrecht stehen (Position (A), Markierung zeigt nach oben). Die Abdeckung der Gasflasche öffnen und den Gasregler schließen.

Warnhinweise zum Ausschalten:

- *Nach Gebrauch immer den Gasregler an der Gasflasche schließen. Denken Sie daran, dass Kinder unter Umständen an den Knöpfen herumspielen können, sodass Gas ausströmen kann.*
- *Die Abdeckung kann heiß sein. Handschuhe anziehen oder den Grill vor Öffnen der Abdeckung erst abkühlen lassen.*

Grillen ohne Deckel
Alle Brenner anzünden wie oben beschrieben. Den Grill 10 Minuten brennen lassen, bis er gut durchgewärmt ist.

Dafür sorgen, dass die Abtropfschale (2) sauber ist und korrekt in der Halterung sitzt.

Die einzelnen Brenner können nun so reguliert werden, dass die Wärmeverteilung zu dem Grillgut passt, das zubereitet werden soll. Gegrillt werden kann mit jeder beliebigen Kombination von Brennereinstellungen. Oft gibt ein einzelner Seitenbrenner reichlich Wärme ab, sodass Sie das Grillgut so auf den Grill legen können, dass es langsam erhitzt wird – ein Vorteil z.B. bei Brot.

Grillen mit Deckel
Wir raten davon ab, für das Grillen mit Deckel alle Brenner anzuzünden. Wenn der Deckel aufliegt, steigt die Wärme schnell, und die hohen Temperaturen können zu einer dauerhaften Verfärbung des Grills führen.

Grillen mit Deckel ist praktisch bei der Zubereitung größerer Fleischstücke. Die Seitenbrenner anzünden – eventuell nur den einen. Das Fleischstück mitten auf den Rost legen oder so, dass es möglichst wenig direkter Wärme ausgesetzt ist. Auf das Thermometer achten – Schmoren auf dem Grill findet typisch bei Temperaturen zwischen 130 und 300°C statt – bei höheren Temperaturen besteht die Gefahr, dass das Grillgut anbrennt.

Nach dem Grillen
Der Schmordeckel schützt nicht gegen Regen. Den Grill abkühlen lassen und dann den flachen Schutzdeckel auflegen.

Reinigung
Der Eva Solo Gasgrill hat eine geschliffene Oberfläche. Die Oberflächen können mit Wasser und Seife gereinigt werden. Dabei ist es am besten, der Schleifrichtung zu folgen.

Der Rost, der Aromaschild und die Brennkammer werden im Laufe der Zeit durch die Hitzeeinwirkung dunkler. Diese Dunkelfärbung lässt sich nicht entfernen, festgebrannte Reste von Grillgut können mit einer Stahlbürste entfernt werden.

Für eine besonders gründliche Reinigung können Rost und Aromaschild mit einer Mischung aus Schmierseife und Salmiakspiritus bestrichen und in einem geschlossenen Plastiksack mehrere Stunden – gerne über Nacht – eingeweicht werden. Anschließend können die Teile ganz normal gereinigt werden.

Die Brenner des Grills (11, 12 und 13) können nach und nach verstopfen. Die Brenner regelmäßig mit einer steifen Bürste reinigen und dafür sorgen, dass die Löcher in den Rohren nicht verstopfen.

Die Abtropfschale nach jedem Gebrauch reinigen. Eventuell ein Stück Alufolie vor Gebrauch in die Schale drücken, dann lässt sich der Inhalt leichter entfernen, wenn der Grill kalt ist.

Warnhinweise zur Reinigung:

- *Die sichtbaren Oberflächen nie mit einem Scheuerschwamm reinigen. Der Schwamm ist zwar aus Kunststoff, hinterlässt aber dennoch Kratzer auf der Oberfläche.*

Pflege
Edelstahl ist nur dann nicht von Rost bedroht, wenn er überwiegend trocken und frei von Speiseresten und Salz aufbewahrt wird und nicht mit Chemikalien in Berührung kommt. Waschen Sie daher die sichtbaren Oberflächen Ihres Grills regelmäßig mit Seifenwasser und einem Schwamm ab.

Festgebrannte Reste müssen jedoch zumeist mit der Hand entfernt werden. Denken Sie bitte daran, dass Teile mit gebürsteter Oberfläche etwas von ihrem Aussehen einbüßen, wenn sie mit Stahlwolle und Scheuerschwamm bearbeitet werden.

Ein paar Tipps fürs Grillen
Beim Grillen entstehen oftmals höhere Temperaturen, als das in der Küche der Fall ist. Sollten Sie damit nicht so vertraut sein, geben wir Ihnen hier einige nützliche Ratschläge:

- Aufgelegtes Grillgut sollte man immer im Auge behalten. Bereiten Sie alles Grillgut vor und verlassen Sie den Grill nicht, wenn dort Brot aufgelegt wurde.
- Grillgut, das gut ‚durch' sein soll, muss häufig gewendet werden, damit es nicht ‚verbrennt'.
- Nehmen Sie für einen Grillspieß Stücke mit gleicher Garzeit. Setzen Sie, falls erforderlich, Fleisch- und Gemüsestücke auf verschiedene Spieße. Lassen Sie dazwischen kleine Zwischenräume, damit die Stücke gleichmäßig erhitzt werden.

Warnhinweise

- *Von der Verwendung in geschlossenen Räumen ist wegen der Brandgefahr und Gefahr für Leib und Leben dringend abzuraten.*
- *Grillen Sie nicht bei starkem Wind.*
- *Tragen Sie in Grillnähe keine Kunststoff-Kleidungsstücke oder Accessoires, die lose herabhängen.*
- *Behalten Sie den Grill im Auge, wenn sich Kinder oder Tiere in seiner Nähe aufhalten.*
- *Versuchen Sie nicht, einen noch heißen Grill umzusetzen.*
- *Schütten Sie niemals Wasser auf einen heißen Grill. Der Stahl könnte durch den Kälteschock bleibende Schäden davontragen.*
- *Riecht es nach Gas, muss der Grill sofort ausgeschaltet und die Ursache festgestellt werden.*
- *Der Grill ist konstruiert und so, wie er vom Hersteller geliefert wird, zum Gebrauch zugelassen. Jegliche Änderung des Grills kann gefährlich sein.*

Read these instructions before use

These instructions contain important information and warnings. Inexpert or careless use of gas and open fire generally can, like incorrect handling of the grill, pose a considerable risk to people and property. It is therefore important that you take the time to read all the instructions before use.

Eva Solo gas grill
All Eva Solo products are designed to be both functional and aesthetic.

The Eva Solo gas grill is no exception. Firstly, it is made from all stainless steel. This means that it requires a minimum of maintenance and will withstand wind and weather and frequent use for many years. The gas grill features a solid, stainless steel grid, which – unlike chrome or nickel-plated grids – is very hard-wearing and tolerates, for example, frequent cleaning with a steel brush.

The gas bottle sits in the barrel-shaped cabinet where it is out of sight and at the same time protected against the rain.

The gas grill features a flavouriser plate. Fat and juices which drip onto the flavouriser plate evaporate or turn into smoke, giving the food an authentic "barbecue flavour".

The grill also comes with two lids. One is a dome lid which turns the grill into a fan oven, while the other one is a flat protective lid. With the flat lid in place, the grill can be used as an extra table on the patio, avoiding the need to store it away. It is therefore both decorative and practical – even when it is not being used for grilling.

Setting-up
To assemble the grill, you will need a screwdriver and an adjustable spanner.

Remove the parts from the packaging. Place the cabinet (1) on a firm surface. Wash the corrugated flavouriser plate (4) and the grid (5) with soapy water to remove any oil residue from production. Then place the flavouriser plate and the grid on the grill. Remove the door (3) and ensure that the drip bowl (2) is in place.

Warnings concerning setting-up:

- *Only ever use the grill outdoors.*
- *The grill must be set up at a minimum distance of 60 cm from flammable materials. The distance between the top of the grill and any overhang must be at least 1 metre.*
- *Never set up or use the grill under or close to a flammable roof.*

Connection of gas bottle
The Eva Solo gas grill may be connected to gas bottles with a max. capacity of 5 kg.

Rules and standards governing gas appliances differ from country to country. The grill comes with a gas regulator which is compliant with the standards applicable in the country in which you have bought your grill. If you have bought your grill abroad, you must ensure that it is suitable for use in the country in which you intend to use it.

The regulator comes with instructions which must be followed when fitting it. The instructions also describe how to open and close the gas supply. The regulator must be closed during assembly – depending on the type it must either be in the "off" position or turned all the way down (by turning clockwise).

Once the gas regulator has been fitted to the hose, the hose must be connected to the connector on the grill (8). The hose is fitted with a connector (9), which must be screwed onto the thread of the branch pipe and tightened using the adjustable spanner.

Warnings concerning connection of gas bottle:

- *Do not connect near open fire or other sources of ignition. Ignition of escaping gas can result in serious personal injury or damage to property.*

Leakage testing
After you have connected one end of the hose to the connector on the grill and the other end to the regulator, fit the regulator onto the gas bottle (10). You must ensure that the three adjustment knobs on the grill are in a vertical position with the markings pointing upwards and that the gas regulator is closed.

Even though you have carefully followed the instructions, the joints must be tested for leaks. If at a later stage you detach the hose either from the branch pipe or from the regulator, you must repeat the following test:

1. Mix water and a bit of washing-up liquid in a bowl.
2. Open the gas bottle regulator.
3. Use a cloth to moisten the joints with soapy water. If bubbles form around a joint, it is a sign that it is leaking and it must be tightened further. Repeat the test.
4. Wipe any soapy residue from the joints using a damp cloth.

Warnings concerning leakage testing:

- *Do not carry out the test near open fire or other sources of ignition. Ignition of escaping gas can result in serious personal injury or damage to property.*

Handling and storing gas bottles
Gas bottles contain gas under pressure. When gas is stored under pressure, it becomes liquid. If you are unsure whether a gas bottle is empty, you can detach it and gently shake it. If you cannot feel the liquid gas sploshing around inside the bottle, it is probably empty.

When the gas bottle becomes warm, the pressure in the bottle increases. Gas bottles are made to withstand such increases in pressure under normal conditions. However, if a gas bottle is exposed to very high temperatures, there is a risk of leakage. Such high temperatures may occur, for example, if the bottle is stored in a car in strong sunlight or if it is placed near a very strong heat source.

If the gas bottle feels too hot to touch, you must take immediate steps to prevent further heating and leave it to cool down before handling.

Full and empty gas bottles must be handled with extreme care. They do not tolerate being dropped or treated carelessly. Even though the gas bottle may feel empty, there is always a certain residual pressure.

Warnings concerning the handling of gas bottles:

- *Always ensure that the regulator is closed when connecting or disconnecting a gas bottle.*
- *Store full and empty gas bottles outdoors in a well-ventilated place and so that they are protected from direct sunlight.*
- *Do not leave full or empty gas bottles near a lit grill.*

Varying gas pressure
When the grill is on full and the gas is being burnt quickly, the temperature of the gas will fall, and thereby the gas pressure. This, however, means that you may find that a gas bottle which still sploshes when shaken does not deliver the expected gas pressure. If so, all you can do is replace the bottle with a completely full one.

Lighting
Once you have found a good and safe place for your gas grill and you have fitted the regulator and ensured that all the joints are tight, it is time to light the grill for the first time. But leave the food in the kitchen for a little bit longer…

The Eva Solo gas grill has three burners which can be regulated individually. The innermost round burner (11) is regulated by means of the central knob. The right-hand burner (13) and the left-hand burner (12) are regulated by the top knob and the bottom knob, respectively.

Neither the protective lid nor the dome lid should be placed on the grill when lighting it.

Check that the gas bottle valve is open (ON position or the regulator is turned as far as it can be anti-clockwise).

1. Start by lighting the innermost burner. Press the central knob (15) and turn it anti-clockwise to position B.

2. Turn the ignition knob (17) clockwise several times until you can see clear flames from the innermost burner. Every time you turn the ignition knob, you will hear a loud click, and the ignition system produces a spark to light the gas.

3. If you do not succeed in lighting the burner, you must turn off the middle knob (15) by turning it to the vertical position (A). Wait for a couple of minutes, and then try again. If you still have no luck, turn off the gas again and wait for a couple of minutes until the gas has dispersed.

4. As a last resort, turn the central knob to position B again and try lighting the innermost burner using a match. If it still does not ignite, the grill has probably been assembled incorrectly, or the gas bottle is empty. Check the gas bottle, regulator and joints.

Once the innermost burner has been lit, it is time to try and light the two outside burners. First turn the top knob for the outside right-hand burner (14) to position B, then turn the ignition knob (17) several times until the burner ignites. Then turn on the outside left-hand burner using the bottom regulating knob (16). If one of the outside burners has already been lit and is burning with a clear flame, it should not be necessary to use the ignition knob to light the other burner.

Regulation
In position A the burner is off. In position B the burner is on full. Turning the knob downwards from position B gradually reduces the heat. When the knob is turned to position C, the burner burns at the lowest possible setting without being extinguished.

Turning-off
Turn off the grill by turning all three regulation knobs to the vertical position (A) with markings pointing upwards. Then open the door to the gas bottle and turn off the gas regulator.

Warnings concerning turning-off:

- *Always close the gas regulator on the gas bottle after use. Remember that children playing may accidentally turn the knobs on the grill and cause gas to leak out.*
- *The cabinet door can be hot. Use gloves when opening it or leave the grill to cool down first.*

Cooking without a lid
Start by lighting all the burners one by one. Leave the grill to burn for 10 min. until the grid is hot.

Ensure that the drip bowl (2) is clean and has been placed in the holder.

You can now regulate the individual burners so the heat suits the foods to be cooked. You can use the grill with any combination of burner settings. You will often find that one side burner provides enough heat and allows you to position the pieces of food so they are slowly warmed – this is an advantage, for example, when heating up bread.

Roasting with dome lid
We recommend that you do not use the dome lid with all the burners on. When the lid is on, the temperature increases very quickly, and very high temperatures may permanently discolour the grill.

Roasting under a lid is practical when you want to cook large joints of meat. Light the side burners – or possibly just one of them. Position the joint of meat in the centre of the grid, or so that it is exposed to as little direct heat as possible. Keep an eye on the thermometer. Food in ovens is usually cooked at temperatures of 130-300°C – at higher temperatures there is a risk of scorching.

After roasting
The dome lid does not protect the grill from rain. Leave the grill to cool down and place the flat protective lid on top of the grill after use.

Cleaning
The Eva Solo gas grill has a ground surface. The surfaces can be cleaned using soap and water. For optimum results, follow the grinding direction when cleaning.

The grid, the flavouriser plate and the burner compartment will gradually become darker as they are exposed to heat. Such darkening cannot be cleaned off, but any food residues can be removed using a steel brush.

For a particularly thorough clean, a mixture of soft soap and household ammonia may be applied to the grid and the flavouriser plate. Place the parts in a sealed plastic bag for several hours, preferably overnight. Then remove them from the bag and clean according to the normal procedure.

The burners (11, 12 and 13) may gradually become clogged up. Clean the burners regularly using a stiff brush, and check that the holes in the pipes are not blocked.

The drip bowl should be cleaned every time you have used the grill. You may like to line the bowl with a piece of aluminium foil before use to facilitate cleaning once the grill has cooled down.

Warnings concerning cleaning:

- *Never use scouring pads to clean any visible surfaces. Even plastic scouring pads will scratch the surface.*

Care
Stainless steel is only stainless if it is kept dry most of the time and is not exposed to salt, chemicals or food residues. We recommend washing the visible surfaces of the grill regularly using soapy water and a sponge.

Burnt-on food will often need to be removed by hand. Please be aware that any parts with a brushed surface may be cosmetically damaged by the use of steel wool and scouring pads.

Useful grilling tips
Grilling often happens at higher temperatures than cooking in the kitchen. If you are not used to cooking over a high heat, here are a couple of tips:

- You must always keep an eye on food being barbecued. Prepare all the ingredients in advance and never leave a grill on which bread is being warmed unattended.
- Food which should be well done must be turned frequently to avoid scorching.
- Always compose skewers using ingredients which require roughly the same cooking time. It may be an idea to put meat and vegetables on separate skewers. Space the ingredients slightly to ensure that the pieces are heated on all sides.

Warnings

- *Using the grill indoors can be life-threatening and poses a serious fire hazard.*
- *Do not use the grill in strong winds.*
- *Do not wear clothes made from thin and loose man-made fabrics near the grill.*
- *Do not leave children or animals unattended near the grill.*
- *Never move a hot grill.*
- *Never pour water onto a hot grill. The shock may permanently damage the metal.*
- *If you smell gas, turn off the grill immediately and identify the source of the smell.*
- *The grill is designed and approved for use as supplied by the manufacturer. It is dangerous to tamper with the grill in any way.*

Lea este manual antes de usar el producto

Este manual contiene instrucciones y advertencias importantes. El manejo negligente del gas y del fuego así como el uso inadecuado de la barbacoa puede provocar daños graves a personas y objetos. Por eso recomendamos encarecidamente leer detenidamente todo el manual antes de usar el producto.

Barbacoa a gas Eva Solo
La filosofía de todos productos Eva Solo se basa en una combinación de estética y funcionalidad.

La barbacoa a gas Eva Solo no es una excepción. Está fabricada totalmente en acero inoxidable, lo que significa que con un mantenimiento mínimo resiste a las inclemencias meteorológicas y muchos años de uso frecuente. La barbacoa está provista de una sólida parrilla inoxidable que al contrario de las parrillas cromadas o niqueladas resiste el desgaste más severo, tal como una limpieza frecuente con cepillo de acero.

La bombona de gas se encuentra dentro del compartimiento en forma de tonel, de esta forma queda oculta a la vez que está protegida de la lluvia.

La barbacoa a gas está provista de un protector del aroma. La grasa y los jugos que gotean sobre el protector del aroma se evaporan o se convierten en humo, proporcionando a la comida un genuino sabor de barbacoa.

La barbacoa también incluye 2 tapas: Una tapa en forma de cúpula que transforma la barbacoa en un horno de aire caliente, y una tapa plana protectora. Con la tapa plana, la barbacoa también sirve de mesa supletoria en la terraza: práctica y decorativa incluso cuando no se utiliza.

Montaje
Para el montaje de la barbacoa necesitará un destornillador y una llave inglesa.

Saque los componentes del envoltorio. Coloque el compartimiento (1) sobre una superficie estable. Lave el protector del aroma ondulado (4) y la parrilla (5) con agua y jabón para eliminar los restos de aceite del proceso de producción. Vuelva a colocar el protector del aroma y la parrilla en la barbacoa. Quite la tapa (3) y compruebe que el recolector (2) esté correctamente colocado.

Advertencias sobre el montaje:

- *Sólo utilice la barbacoa al aire libre.*
- *Deberá haber una distancia mínima de 60 cm entre los laterales de la barbacoa y cualquier objeto inflamable. La distancia superior al techo deberá de ser de 1 metro como mínimo.*
- *La barbacoa no deberá colocarse ni utilizarse bajo o cerca de un techo inflamable.*

Para conectar la bombona de gas
La barbacoa a gas Eva Solo puede conectarse a una bombona de gas con una capacidad de hasta 5 kg.

Las reglas y normativas relativas a equipos de gas varían de un país a otro. La barbacoa incluye un regulador de gas en conformidad con las normativas del país donde ha adquirido la barbacoa. Si ha adquirido su barbacoa en el extranjero, asegúrese de poder utilizarla en el país de destino.

Siga las instrucciones del regulador durante el montaje. Las instrucciones también ilustran cómo abrir y cerrar el suministro de gas. El regulador deberá estar cerrado durante el montaje – dependiendo del modelo deberá estar en posición off o bien totalmente girado (hacia la derecha o en sentido de las agujas del reloj).

Acople el regulador al tubo flexible y conecte éste a la boquilla de la barbacoa (8).
El tubo flexible lleva una unión (9) que se enrosca al tubo bifurcado y se aprieta con una llave inglesa.

Advertencia relativa
a la conexión de la bombona:

- *No realice la conexión cerca de llamas u otras fuentes de ignición. La inflamación de fugas de gas puede provocar graves daños en personas y objetos.*

Comprobación de estanqueidad
Una vez el tubo flexible esté conectado a la boquilla de conexión por un extremo y al regulador por el otro, coloque el regulador en la bombona de gas (10). Asegúrese de que los tres botones reguladores de la barbacoa estén en posición vertical con la marca hacia arriba y de que el regulador de gas esté cerrado.

Aún habiendo seguido estrictamente las instrucciones del manual de montaje, compruebe siempre la estanqueidad de las juntas. Si más adelante desacoplara el tubo flexible del tubo bifurcado o del regulador, deberá realizar asimismo la siguiente prueba:

1. Mezcle en un cuenco agua y un poco de lavavajillas.
2. Abra el regulador de gas.
3. Aplique en las juntas un paño humedecido con el agua jabonosa. Si se forman burbujas en torno a las juntas significará que hay fugas. Apriételas y vuelva a realizar la prueba.
4. Limpie las juntas de restos de jabón con un paño humedecido con agua limpia.

Advertencias relativas
a la comprobación de estanqueidad:

- *No realice la conexión cerca de llamas u otras fuentes de ignición. El encendido de fugas de gas puede provocar daños graves en personas y objetos.*

Manejo y conservación
de las bombonas de gas
Las bombonas de gas contienen gas bajo presión. Cuando el gas se conserva bajo presión se licua. Para comprobar si la bombona contiene gas, desmóntela y agítela con precaución. Si no suena probablemente esté vacía.

La presión de la bombona aumenta cuando ésta se calienta. Las bombonas de gas son resistentes al calentamiento en condiciones normales. No obstante, expuestas a altas temperaturas pueden producir fugas. Esto puede ocurrir si por ejemplo se deja la bombona en un coche bajo sol fuerte o si ésta se encuentra cerca de una fuente fuerte de calor.

Si la bombona de gas quema al tacto, retírela inmediatamente de la fuente de calor y déjela enfriar antes de usar.

Las bombonas de gas, tanto llenas como vacías, deberán manipularse siempre con la mayor precaución. Las bombonas no resisten caídas ni un manejo negligente. Aunque puede parecer vacía, siempre queda cierta presión.

Advertencias relativas
al manejo de bombonas de gas:

- Compruebe que el regulador esté cerrado antes de conectarla o desconectarla.
- Conserve las bombonas de gas llenas o vacías al aire libre, en un lugar ventilado y protegidas contra los rayos del sol.
- No coloque bombonas de gas vacías ni llenas cerca de una barbacoa encendida.

Presión variable del gas
Cuando la barbacoa está funcionando a máxima potencia el gas se consume a gran velocidad y la temperatura de la bombona disminuye, así como también disminuye la presión del gas. Consecuentemente, puede ocurrir que una bombona que sigue sonando al agitarla puede no producir la presión del gas esperada. En este

caso la única solución es reemplazar la bombona por otra llena.

Encendido
Una vez colocada la barbacoa sobre una superficie firme y segura, se haya montado el regulador y se haya comprobado la estanqueidad de las juntas, puede proceder a encender la barbacoa. No ponga los alimentos sobre la barbacoa todavía…

La barbacoa de gas Eva Solo tiene 3 fuegos regulables individualmente. El fuego central (11) se regula con el botón del medio. Los fuegos derecho (13) e izquierdo (12) se regulan con los botones superior e inferior respectivamente.

Compruebe que ninguna de las tapas (ni la protectora ni la de forma de cúpula) estén puestas en la barbacoa durante el encendido.

Compruebe que la espita de la bombona de gas esté abierta (en posición ON o girada totalmente hacia la izquierda – en sentido contrario a las agujas del reloj).

1. Comience encendiendo el fuego central. Presione el botón del medio (15) y gírelo hacia la izquierda (en sentido contrario a las agujas del reloj) hasta la posición B.

2 Gire el botón de encendido (17) varias veces hacia la derecha (en sentido de las agujas del reloj) hasta que aparezcan claramente llamas en el fuego central. Cada vez que se gira el botón de encendido se oirá un chasquido fuerte, y el sistema de encendido produce una chispa para encender el gas.

3. Si no logra encender el fuego, apague el botón del medio (15) girándolo hasta la posición vertical (A). Espere unos minutos e inténtelo de nuevo. Si sigue sin funcionar, cierre el gas y espere un par de minutos a que el gas se expanda.

4. Como último recurso, vuelva a girar el botón del medio a la posición B e intente encender el fuego central con una cerilla. Si la barbacoa sigue sin encenderse, probablemente se deba a que no está instalada correctamente o bien a que la bombona está vacía. Compruebe el estado de la bombona de gas, el regulador y las juntas.

Cuando el fuego central esté encendido, proceda a encender los 2 fuegos exteriores. Gire primero el botón superior (14) a la posición B. A continuación gire el botón de ignición (17) varias veces hasta encender el fuego. Encienda a continuación el fuego exterior izquierdo con el botón regulador inferior (16). Si alguno de los fuegos exteriores está encendido y con llamas visibles, no es necesario utilizar el botón de ignición para encender el otro.

Regulación
En la posición A el fuego está cerrado. En la posición B el fuego está a máxima potencia. Girando el botón hacia abajo, el calor se reduce gradualmente. Girando el botón a la posición C, el fuego está al mínimo pero no apagado.

Apagado
La barbacoa se apaga girando los 3 botones reguladores a la posición vertical (A) con la marca hacia arriba. Abra a continuación la tapa de la bombona de gas y cierre el regulador de gas.

Advertencias relativas al apagado:

- *Cierre siempre el regulador de gas de la bombona después de usar. Tenga en cuenta que los niños pueden encender inadvertidamente los botones de la barbacoa con la consiguiente emanación de gas.*
- *La tapa puede estar caliente. Utilice guantes para abrir la tapa o deje la barbacoa enfriar.*

Cocinado sin tapa
Encienda los fuegos de uno en uno. Deje la barbacoa encendida durante 10 min. hasta que se caliente bien.

Asegúrese de que el recolector (2) esté limpio y correctamente colocado en el contenedor.

Proceda a regular cada uno de los fuegos adecuando la distribución del calor a los alimentos que desee cocinar. Puede cocinar los alimentos con cualquier combinación de ajuste de los fuegos. A menudo uno de los fuegos laterales produce suficiente calor, lo que tiene la ventaja de poder calentar ciertos alimentos más lentamente (como por ejemplo el pan).

Cocinado con tapa
No se recomienda utilizar la tapa con todos los fuegos encendidos. Con la tapa puesta el calor aumenta rápidamente y las altas temperaturas pueden alterar el color de la barbacoa de forma permanente

El cocinado con tapa es práctico para la preparación de piezas grandes de carne. Encienda los fuegos laterales, o alternativamente sólo uno de ellos. Coloque la carne en mitad de la rejilla, o de forma que quede poco expuesta al calor directo. Vigile el termómetro – el asado suele requerir entre 130 y 300°C – cuanto más elevada sea la temperatura mayor es el riesgo de chamuscar los alimentos.

Después del asado
La tapa con forma de cúpula no proporciona protección contra la lluvia. Deje enfriar la barbacoa y coloque la tapa protectora plana después de usar.

Limpieza
La barbacoa a gas Eva Solo tiene una superficie esmerilada. Las superficies pueden limpiarse con agua y jabón. Siga el sentido de la veta del acero durante la limpieza.

La parrilla, el protector del aroma y la cámara de asado se irán oscureciendo por efecto del calor. Esta coloración oscura no puede eliminarse, pero los restos quemados de alimentos pueden eliminarse con un cepillo de acero.

Si se desea realizar una limpieza a fondo, introduzca la parrilla y el protector del aroma en una mezcla de jabón líquido suave y amoniaco acuoso. Introduzca las piezas en una bolsa de plástico cerrada durante varias horas, preferentemente durante toda la noche. A continuación limpie las piezas normalmente.

Los fuegos de la barbacoa (11, 12 y 13) pueden irse obstruyendo gradualmente con el uso. Limpie los fuegos regularmente con un cepillo duro y compruebe que los orificios de los tubos no estén obstruidos.

Limpie el recolector después de cada uso. Colocando papel de aluminio en el recolector antes de cada uso resulta más fácil eliminar el contenido una vez se haya enfriado la barbacoa.

Advertencias relativas a la limpieza:

- *No utilice nunca estropajo para limpiar las superficies visibles. Aun siendo de plástico, el estropajo rayará la superficie.*

Mantenimiento
El acero inoxidable mantiene sus propiedades inoxidables siempre y cuando se mantenga seco y no se vea afectado por la sal, productos químicos y restos de alimentos. Lave las superficies visibles de la barbacoa con agua jabonosa y una esponja.

Los restos de comida quemados suelen poder quitarse con fuerza manual. No obstante, el aspecto exterior de las piezas de superficie esmerilada puede verse afectado por el uso de estropajos y lanas de acero.

Algunos consejos para asar a la barbacoa
Las parrillas suelen producir temperaturas más altas que las cocinas. Si no está acostumbrado a cocinar a altas temperaturas, aquí le ofrecemos algunos consejos:

- No deje nunca alimentos sobre la parrilla sin supervisión. Prepare todos los alimentos de

antemano y no deje la parrilla sin vigilancia al tostar pan.
- Voltee frecuentemente los alimentos que requieran más tiempo de asado para evitar que se quemen por fuera.
- Componga las brochetas con alimentos que necesiten el mismo tiempo de asado. Puede por ejemplo hacer brochetas de carnes y verduras por separado. Coloque las piezas del pincho a cierta distancia para que se hagan bien por todos lados.

Advertencias

- *Utilizar la barbacoa en interiores supone peligro mortal y riesgo de incendio.*
- *Evite hacer parrilladas con viento fuerte.*
- *No lleve ropa holgada o de tejido fino estando cerca de la barbacoa.*
- *No permita que los niños y animales se acerquen a la barbacoa sin supervisión.*
- *Nunca mueva de lugar una barbacoa caliente.*
- *Nunca vierta agua en una barbacoa caliente, el acero puede resultar dañado por el efecto.*
- *Si percibe olor a gas, apague la barbacoa inmediatamente y encuentre la fuente de fuga.*
- *La barbacoa está construida y aprobada tal y como ha sido suministrada por el fabricante. Cualquier modificación realizada en la barbacoa puede ser peligrosa.*

Prenez soin de lire ce mode d'emploi avant le premier usage

Le mode d'emploi contient un nombre d'instructions et d'avertissements. Manque de connaissance et d'attention dans l'emploi de gaz et de feu ouvert en général ainsi qu'un emploi incorrect du barbecue à gaz risque de compromettre aussi bien les personnes que les choses. Voilà pourquoi il est très important de prendre le temps de lire la totalité du mode d'emploi avant d'utiliser le barbecue la première fois.

Barbecue à gaz Eva Solo
Derrière tous les produits Eva Solo se trouve la double philosophie de fonctionnalité et d'esthétique.

Cela vaut bien sûr également pour le barbecue à gaz Eva Solo. D'abord, il est fait entièrement en acier inoxydable. Cela implique qu'avec un minimum d'entretien, il supportera tous les temps et l'usage fréquent pendant des années. Le barbecue à gaz est muni d'une grille inox solide qui, contrairement aux grilles chrome ou nickel, supporte une forte usure, p.ex. le nettoyage fréquent à la brosse métallique.

Le barbecue à gaz Eva Solo comprend un cabinet en forme de tonneau qui cache la bouteille de gaz. Ainsi, la bouteille est hors de vue et en même temps protégée contre la pluie.

Le barbecue à gaz est muni d'un bouclier-arômes. Les gouttes de graisse et de jus qui tombent sur le bouclier s'évaporent ou sont réduites en fumée. Cela donne aux aliments le vrai goût barbecue.

Le barbecue a aussi deux couvercles. L'un en dôme qui fait du barbecue un four à chaleur tournante, l'autre plat pour protéger. Avec le couvercle plat mis en place, le barbecue sert de table supplémentaire sur la terrasse ce qui vous évite de le ranger. Toujours décoratif et pratique - même quand on n'utilise pas.

Assemblage et mise en place
Pour le montage il faut un tournevis et un clef à mâchoire mobile. Enlever les éléments du barbecue de l'emballage. Placer le cabinet (1) sur un fond ferme. Nettoyer le bouclier-arômes ondulé (4) et la grille (5) à l'eau et au savon pour enlever des restants d'huile de la production en usine. Puis, mettre en place le bouclier et la grille dans le barbecue.. Enlever la porte (3) et vérifier si l'égouttoir (2) est bien en place.

Avertissements concernant la mise en place:

- *Barbecue uniquement pour usage d'extérieur.*
- *Placer le barbecue ainsi qu'il est écarté latéralement des matériaux inflammables d'au moins 60 cm. Au-dessus du barbecue, il faut une distance d'au moins 1 m par rapport à un auvent éventuel.*
- *Ne pas placer ou utiliser le barbecue sous ou près d'un toit inflammable.*

Raccord de la bouteille de gaz
Le barbecue Eva Solo peut être raccordé à une bouteille de gaz d'une capacité de 5 kg au maximum.

Les règles et les normes pour les équipement de gaz varient d'un pays à l'autre. Nous livrons avec le barbecue un régulateur de gaz qui est conforme aux normes au pays où vous avez acheté votre barbecue. Ainsi, au cas où vous auriez acheté votre barbecue à l'étranger, vous devez vous assurer qu'il est permis de l'utiliser dans le pays où vous comptez l'utiliser.

Le régulateur est accompagné d'une instruction à suivre lors du montage. Là est aussi décrit comment ouvrir et fermer le gaz. Le régulateur doit être fermé pendant le montage: en position "off" ou serré à droite suivant le modèle.

Lorsque le régulateur de gaz est monté sur le tuyau, celui-ci doit être raccordé au tubulure du barbecue (8). Le tuyau est muni d'un écrou de tendeur (9) que vous vissez sur le filet de la culotte, puis serrez à l'aide d'un clef à mâchoire mobile.

Avertissements concernant le raccord de la bouteille de gaz:

- *Ne pas exécuter le raccord près d'un feu ouvert ou d'autres sources d'inflammation. Si du gaz suintant s'allume, cela peut compromettre gravement les personnes et les choses.*

Test d'étanchéité
Après avoir raccordé le tuyau à la tubulure du barbecue et au régulateur à l'autre bout, il faut monter le régulateur sur la bouteille de gaz (10). Veiller à ce que les trois boutons de réglage soient en position verticale, le marquage vers le haut et que le régulateur fermé.

Même si vous avez tout monté soigneusement et suivi les instructions, il faut faire en test d'étanchéité. Si plus tard, vous démontez le tuyau de la culotte ou du régulateur, vous devez également faire le test suivant:

1. Mélanger de l'eau et un peu de produit vaisselle dans un bol.
2. Ouvrir le régulateur de la bouteille de gaz.
3. Utiliser un chiffon pour humecter les joint de l'eau savonneuse. Si des bulles se formes autour d'un joint, c'est qu'il n'est pas étanche, et il faut ensuite le serrer et faire le test de nouveau.
4. Oter les restants de savon des joints à l'aide d'un chiffon humecté d'eau claire.

Avertissements concernant le test d'étanchéité:

- *Ne pas exécuter le raccord près d'un feu ouvert ou d'autres sources d'inflammation. Si du gaz suintant s'allume, cela peut compromettre gravement les personnes et les choses.*

Manutention et garde des bouteilles de gaz
Les bouteilles de gaz contiennent du gaz sous pression. Stocké sous pression, il devient liquide. Si vous n'êtes pas sûr que la bouteille de gaz soit vide, vous pouvez la démonter, puis la balancer avec précaution. S'il vous n'entendez pas de clapotis, c'est qu'elle est probablement vide.

Lorsque la bouteille de gaz devient chaude, la pression y monte. Les bouteilles de gaz sont faites pour y résister en temps normal. Mais si la bouteille est exposée à des hautes températures, elle risque de fuir. P.ex. si elle se trouve dans une voiture stationnée en plein soleil ou est placée tout près d'une puissante source de chaleur.

Si la bouteille de gaz est tellement chaude à toucher que c'est désagréable, il faut tout de suite prévenir tout surcroît de chauffage et la laisser refroidir avant de la manier.

Les bouteilles de gaz pleines aussi bien que celles vides doivent être manipulée tout doucettement. Elles ne supportent pas de tomber par terre ou d'être manipulées sans soin. Bien que la bouteille semble vide, elle contient toujours une certaine pression.

Avertissements concernant la manutention de bouteilles de gaz:

- *Toujours veiller à fermer le régulateur avant de raccorder ou déconnecter une bouteille de gaz.*
- *Garder les bouteilles de gaz pleines et vides à l'extérieur dans un endroit ventilé et à l'abri du soleil fort.*
- *Ne poser pas de bouteilles de gaz pleines ou vides tout près d'un barbecue allumé.*

Pression de gaz variable
Lorsque le barbecue est à plein feu et que l'allure de la combustion du gaz soit ainsi très haute, la température de la bouteille de gaz et par suite la pression peut tomber. Or, par conséquent, vous pouvez vous trouver en face d'une bouteille de gaz qui, balancée, fait toujours des clapotis, mais ne livre pas la pression attendue.

Dans ce cas-là, il faut la remplacer par un bouteille pleine.

Comment allumer
Ayant trouvé un bon endroit pour l'emplacement sûr de votre barbecue à gaz, monté le régulateur et testé l'étanchéité des joints, il est temps d'allumer le barbecue pour la première fois. Mais laisser les aliments au frigo encore un peu de temps ...

Le barbecue à gaz Eva Solo a trois brûleurs qui sont réglables séparément. Le brûleur circulaire du centre (11) est réglé à l'aide du bouton central. Les brûleurs droite (13) et gauche (12) sont réglés à l'aide des boutons haut et bas.

Ni le couvercle plat, ni le couvercle-dôme ne doit être mis sur le barbecue lors de l'allumage.

Veiller à ce que la valve à gaz de la bouteille soit ouverte (position "on" ou desserré à gauche).

1. Allumer d'abord le brûleur du centre. Pousser le bouton central (15) et le tourner à gauche jusqu'à la position B.

2. Tourner le bouton-étincelle (17) à droite (sens d'horloge) plusieurs fois jusqu'à ce que vous voyez des flammes émanant du brûleur du centre. A chaque tour du bouton-étincelle, vous entendez un haut clic du système d'allumage quand il engent une étincelle pour allumer le gaz.

3. Si vous ne réussissez pas à allumer le brûleur, il faut re-fermer le bouton central du barbecue (15) en le tournant jusqu'à la position verticale (A). Attendez quelques minutes, puis relancez. Si vous n'avez toujours pas de succès, fermez de nouveau le gaz pour le laisser se dissiper.

4. En dernier ressort, tourner encore une fois le bouton central jusqu'à la position B et essayer d'allumer le brûleur du centre à l'aide d'une allumette. Si le brûleur ne prend pas feu, le barbecue a probablement été mal assemblé ou la bouteille de gaz est vide. Vérifier la bouteille de gaz, le régulateur et les joints.

Lorsque le brûleur du centre est allumé, essayer d'allumer aussi les deux brûleurs de bord. D'abord, tourner le bouton haut (14) jusqu'à la position B, puis le bouton-étincelle (17) plusieurs fois jusqu'à ce que le brûleur prend feu. Allumer ensuite le brûleur de bord gaucher à l'aide du bouton bas de réglage (16). Si l'un des brûleurs de bord est déjà allumé et engent des flammes visibles, il n'est pas nécessaire d'actionner le bouton-étincelle pour allumer l'autre.

Comment régler
Position A : brûleur fermé. Position B : brûleur chauffant à pleine puissance. Si le bouton est tourné encore vers la bas, la chaleur diminue progressivement. Si le bouton est tourné jusqu'à la position C, le brûleur chauffe le moins possible sans pour autant s'éteindre.

Comment éteindre
Eteindre le barbecue en tournant les trois boutons de réglage jusqu'à la position verticale (A), le marquage vers le haut. Ouvrir ensuite la porte pour accéder la bouteille de gaz et fermer le régulateur de gaz.

Avertissements concernant l'extinction :

- *Toujours fermer le régulateur de gaz sur la bouteille après l'usage. Faire attention aux enfants jouant à côté - par accident, ils peuvent actionner les boutons du barbecue avec pour résultat du gaz suintant.*
- *La porte peut être chaude. Mettre des gants quand vous ouvrez la porte ou bien laisser le barbecue refroidir auparavant.*

Grillage sans couvercle
D'abord, allumer les brûleurs l'un après l'autre. Laisser le barbecue brûler pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'il est bien chaud.
Veiller à ce que l'égouttoir (2) soit propre et en place dans son support.

Maintenant, vous pouvez régler les brûleurs pour répartir le chaleur selon le plat que vous voulez préparer. Vous pouvez cuisiner avec n'importe quelle combinaison de réglage des brûleurs. Souvent, vous verrez qu'un des brûleurs de bord engent assez de chaleur pour chauffer lentement les aliments que vous y placez - profitez-en pour les petit pains p.ex.

Grillage sous couvercle
Nous déconseillons que vous grillez des aliments sous couvercle avec tous les brûleurs allumés. Le couvercle en place, la chaleur monte vite et une haute température peut causer une décoloration permanente du barbecue.

Griller sous couvercle est pratique pour des grosses pièce de viande. Allumer les brûleurs de bord - ou éventuellement l'un seul des deux. Placer la viande au milieu de la grille ou ainsi qu'elle prend le moins de chaleur directe possible. Attention au thermomètre – la cuisson au four se passe normalement entre 130 et 300° C – à une température plus élevée on risque de roussir les aliments.

Après le grillage
Le couvercle-dôme ne protège pas contre la pluie. Laisser le barbecue refroidir, puis mettre le couvercle plat de protection après l'usage.

Nettoyage
Le barbecue à gaz Eva Solo est conçu avec une surface meulée. Les divers surfaces sont nettoyées à l'eau et au savon.. En nettoyant, suivre la direction du meulage.

Au fur et à mesure, la chaleur brunira la grille, le bouclier-arômes et le cabinet des brûleurs. Cette couleur ne peut pas être enlevée, mais vous pouvez enlever les restants d'aliments incrustés à l'aide d'une brosse métallique.

Si vous souhaitez faire un nettoyage extra minutieux, badigeonner la grille et le bouclier-arômes d'un mélange de savon mou et d'eau d'ammoniaque. Laisser ces éléments dans un sac de plastic fermé pendant quelques heures, de préférence la nuit durant. Puis, retirer et nettoyer normalement.

Les brûleurs du barbecue (11, 12 et 13) ont tendance à s'embouteiller progressivement. Nettoyer régulièrement les brûleurs d'une brosse raide et contrôler que les trous des tuyaux ne sont pas embouteillés.

Nettoyer l'égouttoir après chaque usage. Vous pouvez presser une feuille alu dans l'égouttoir avant le grillage pour ; ainsi, il sera plus facile d'enlever le contenu, lorsque le barbecue est devenu froid.

Avertissements concernant le nettoyage :

- *Ne jamais utiliser une éponge grattante sur les surfaces visibles. Même en plastic elle rayera la surface.*

Entretien
L'acier inoxydable ne garde cette propriété que s'il est sec la plupart du temps et protégé contre l'impact du sel, des produits chimiques et des restants d'aliments. C'est pourquoi il faut laver assez souvent les surfaces visibles de la grille à l'eau savonnée avec une éponge.

Les restants d'aliments incrustés demandent plutôt de l'huile de bras. Alors, il faut faire attention aux parties de surface meulée qui ne supporte pas la laine d'acier et les éponges grattantes.

Quelques bons conseils pour griller
Le grillage se passe souvent à des plus hautes températures que la cuisson au four. Si vous n'avez pas la pratique de ce niveau de chaleur, voici quelques conseils :

- Surveillez constamment vos grillades. Préparez tous les aliments avant de commencer et ne quittez jamais un barbecue sur lequel vous avez mis du pain.

- Les denrées que vous souhaitez bien cuites doivent être retournées assez souvent pour les empêcher de roussir.
- Combinez les hâtelets de barbecue d'aliments qui se ressemblent quant au temps de cuisson. Préparez éventuellement des hâtelets de viande et d'autres de légumes. Placez les pièces sur le hâtelet avec un peu d'écart pour les permettre de chauffer de tous les côtés.

Avertissements

- *Utiliser le barbecue à l'intérieur présente un danger de mort certain et des risques d'incendie.*
- *Eviter de faire le barbecue par des vents forts.*
- *Ne mettez pas des vêtements en matière synthétique lâches près du barbecue.*
- *Ne laissez pas inattendus les enfants et les animaux près du barbecue.*
- *Ne déplacez jamais un barbecue chaud.*
- *Ne versez pas d'eau sur un barbecue chaud. Le choc peut infliger un dommage irréparable à l'acier.*
- *Si vous sentez du gaz, éteignez tout de suite le barbecue et cherchez la source.*
- *Le barbecue est conçu et approuvé pour utilisation en tant que livré par le fabricant. Tout changement du barbecue peut poser un risque.*

Lestu þessar notkunarleiðbeiningar áður en tækið er tekið í notkun

Þessar leiðbeiningar innihalda margar mikilvægar leiðbeiningar og viðvaranir. Ef fólk umgengst gas eða opinn eld af kæruleysi eða kunnáttuleysi getur það leitt til mikils tjóns á bæði fólki og eigum og sama máli gegnir um ranga meðferð á grillinu. Þess vegna er mikilvægt að gefa sér tíma til að lesa allar leiðbeiningarnar áður en þú tekur það í notkun.

Eva Solo gasgrill
Hugmyndin að baki öllum vörum frá Eva Solo er sú að þær séu bæði þægilegar í notkun og fallegar á að líta .

Eva Solo gasgrillið er engin undantekning frá þeirri reglu Í fyrsta lagi er það smíðað eingöngu úr ryðfríu stáli. Það þýðir að með lágmarksviðhaldi þolir það bæði veður og vind og mikla notkun árum saman. Gasgrillið er búið sterkri ryðfrírri stálgrind sem öfugt við t.d. krómaðar eða nikkelhúðaðar grindur þolir mikið álag. Sem dæmi má nefna reglubundna hreingerningu með stálbursta.

Gaskútnum er komið fyrir í tunnulaga hólfi í Eva Solo gasgrillinu. Þar sést kúturinn ekki og hann er líka í skjóli fyrir regninu.

Gasgrillið er búið svokallaðri bragðvörn. Fita og vökvi sem lekur niður á bragðvörnina gufar upp eða breytist í reyk. Þannig fær maturinn raunverulegt „grillbragð".

Grillinu fylgja einnig tvö lok. Annað þeirra er kúlulok sem breytir grillinu í heitaloftsofn. Hitt er flatt hlífðarlok. Þegar flata lokið er lagt á grillið er hægt að nota það sem hliðarborð á sólpallinum og því þarf ekki að leggja það til hliðar. Það er því bæði fallegt og hagnýtt, jafnvel þótt ekki sé verið að grilla á því.

Uppsetning
Þegar grillið er sett saman þarf að hafa skrúfjárn og skiptilykil við höndina.
Taktu alla hlutana úr umbúðunum. Stilltu hólfinu (1) upp á föstu undirlagi. Þvoðu gáróttu bragðvörnina (4) og grillristina (5) með vatni og sápu til þess að fjarlægja olíuleifar frá framleiðsluferlinu. Leggðu svo bragðvörnina og grillristina á sinn stað á grillinu. Taktu lokið (3) af og gakktu úr skugga um að dreypiskálin (2) sé á sínum stað.

Viðvaranir vegna uppsetningar:

- *Grillið má einungis nota utanhúss.*
- *Grillið þarf að standa þannig að það sé í a.m.k. 60 sm fjarlægð frá næsta brennanlega efni. Fyrir ofan grillið þarf að vera a.m.k. eins metra fjarlægð að næsta þakskeggi.*
- *Hvorki má setja grillið upp né nota það undir brennanlegu þaki eða nálægt því.*

Að tengja grill við gaskút
Tengja skal Eva Solo gasgrillið allt að fimm kílóa gaskút.

Reglur og staðlar um gasbúnað eru mismunandi frá einu landi til annars. Grillinu fylgir gasstillir sem miðast við þá staðla sem gilda í því landi þar sem grillið var keypt. Ef þú hefur keypt grillið í öðru landi þarftu að ganga úr skugga um að þú megir nota það í því landi þar sem það er sett upp.

Með gasstillinum fylgja leiðbeiningar sem fylgja ber við uppsetningu. Í leiðbeiningunum er því einnig lýst hvernig eigi að opna og loka fyrir gasstreymi að grillinu. Þegar grillið er sett saman þarf að vera alveg lokað fyrir gasið. Það fer eftir gerðinni hvort rofinn er stilltur á OFF eða alveg skrúfað fyrir hann (réttsælis eða til hægri).

Þegar gasstillirinn hefur verið tengdur við slönguna á að tengja hana við tengistútinn á grillinu (8). Slangan er búin festiró (9) sem er skrúfuð á skrúfganginn á rörinu og hún svo hert með skiptilykli.

Viðvaranir vegna tengingar við gaskút:

- *Tengdu hann ekki í grennd við opinn eld eða annan loga sem getur valdið eldsvoða. Ef það kviknar í gasi sem lekið hefur út getur það orsakað alvarlegt tjón á fólki og eigum.*

Að prófa hve þétt tenging er
Þegar slangan hefur verið tengd við tengistút gaskútsins öðru megin og gasstillinn hinum megin er gasstillinum komið fyrir á gaskútnum (10). Gættu þess að stillihnapparnir þrír á grillinu séu í lóðréttri stöðu þannig að merkingin snúi upp og að skrúfað sé fyrir gasstillinn.

Jafnvel þótt þú hafir vandað þig mjög við samsetninguna og farið eftir öllum leiðbeiningum verður þú að prófa hvort öll samskeyti séu þétt. Ef þú þarft síðar að losa slönguna frá annað hvort deiliröri eða gasstilli skaltu gera eftirfarandi þéttleikaprófun:

1. Blandaðu vatni og smávegis uppþvottalegi saman í skál.

2. Skrúfaðu frá gasstilli kútsins.

3. Notaðu klút til þess að bleyta samsetningarnar með sápuvatni. Ef loftbólur myndast umhverfis samskeytin eru þau óþétt en þá þarf að herða þau betur og að því búnu að endurtaka þéttleikaprófunina.
4. Þurrkaðu sápuleifar af samskeytunum með klúti sem vættur er í hreinu vatni.

Viðvaranir um prófanir á þéttleika:

- *Athugaðu ekki þéttleika í grennd við opinn eld eða annan loga sem getur valdið eldvoða. Ef það kviknar í gasi sem lekið hefur út getur það orsakað alvarlegt tjón á fólki og eigum.*

Meðferð og geymsla á gaskútum
Gaskútar geyma gas undir þrýstingi. Ef gas er geymt undir þrýstingi verður það fljótandi. Ef þú ert í vafa um hvort gaskútur sé tómur geturðu losað hann og hrist varlega. Ef ekki heyrist gutlhljóð er hann líklega tómur.

Þegar gaskútur hitnar eykst þrýstingurinn í honum. Gaskútar eru smíðaðir með það fyrir augum að þola þetta við eðlilegar aðstæður. En verði mjög heitt getur það leitt til leka úr kútnum. Svo hár hiti getur til dæmis myndast þegar kúturinn er geymdur í bíl í sterku sólskini eða ef hann er látinn standa við öflugan hitagjafa.

Ef gaskútur er svo heitur að það er óþægilegt að koma við hann verður að koma í veg fyrir frekari hitun og kæla hann áður en farið er að nota hann.

Fara ber sérstaklega varlega með fulla og tóma gaskúta. Þeir þola hvorki að detta né neina aðra hirðuleysislega meðferð. Jafnvel þótt gaskútur virðist vera tómur er alltaf ákveðinn þrýstingur innan í honum.

Viðvaranir um meðferð gaskúta:

- *Gættu þess alltaf að skrúfað sé fyrir gasstillinn þegar gaskútur er tengdur eða aftengdur.*
- *Geymdu bæði fulla og tóma gaskúta utanhúss þar sem góð loftræsting er og þannig að sól nái ekki að skína á þá.*
- *Ekki láta fulla eða tóma gaskúta standa nálægt logandi grilli.*

Breytilegur gasþrýstingur
Ef grillið er stillt á mestan hita þannig að grasið brennur með miklum hraða lækkar hitinn í gaskútnum og þar með gasþrýstingurinn. Það getur svo leitt til þess að notandinn getur lent í því að jafnvel þótt gutli í kútnum þegar hann er hristur þá sé gasþrýstingurinn ekki nægilegur. Ef það gerist er ekki um annað að ræða en að skipta á kútnum og öðrum sem er fullur af gasi.

Að kveikja upp
Þegar hefur þú fundið grillinu þínu góðan og öruggan stað, sett gasstillinn á sinn stað og gengið úr skugga um að samsetningar séu þéttar er kominn tími til þess að kveikja upp í grillinu í fyrsta sinn. Þú skalt nú samt bíða með að ná í matinn inn í eldhús...

Eva Solo gasgrillið er með þrjá gashausa sem hægt er að stilla hvern fyrir sig. Innsti gashausinn er hringlaga (11) og miðhnappurinn stýrir honum. Hægri (13) og vinstri (12) gashaus er stýrt af annars vegar efsta og hins vegar neðsta hnappinum.

Þegar kveikt er upp í grillinu má hvorki kúlulokið né flata lokið liggja ofan á því. Gættu þess að ventillinn á gaskútnum sé opinn (ON staða, þ.e. að stillihnappi er snúið eins langt til vinstri og hægt er eða rangsælis).

1. Byrjaðu á því að kveikja á innsta gashausnum. Þrýstu miðhnappinum (15) inn og snúðu honum til vinstri (rangsælis) í stöðu B.

2. Snúðu neistahnappinum (17) nokkrum sinnum til hægri (réttsælis) þar til þú sérð greinilegan loga á innsta gashausnum. Í hvert skipti sem þú snýrð neistahnappnum heyrist hár smellur og kveikikerfið gefur frá sér neista til þess að kveikja í gasinu.

3. Ef ekki tekst að kveikja á gashausnum skaltu skrúfa fyrir miðhnappinn á grillinu (15) með því að snúa honum í lóðrétta stöðu (A). Bíddu í nokkrar mínútur og reyndu svo að nýju. Ef það mistekst aftur skaltu skrúfa fyrir gasið að nýju og bíða í nokkrar mínútur þar til gasið er búið að dreifa sér.

4. Ef ekkert gengur getur lokatilraunin verið sú að stilla miðhnappinn á B og reyna að kveikja á innsta gashausnum með eldspýtu. Ef ekki kviknar á honum er grillið líklega annað hvort rangt samsett eða að gaskúturinn er tómur. Farðu vel yfir gaskút, gasstilli og samsetningar.

Þegar kviknað hefur á innsta gashausnum skaltu reyna að kveikja á tveim þeim ytri. Snúðu fyrst efsta stillihnappinum (14) í stöðu B, snúðu svo neistahnappinum (17) nokkrum sinnum þar til logi er kominn á gashausinn. Kveiktu loks á ysta gashausnum til vinstri með neðsta stillihnappinum (16). Ef annar ytri gashausanna logar nú þegar og er með greinilegan loga er óþarfi að nota neistahnappinn til þess að kveikja á hinum.

Stillingar
Í stöðu A er slökkt á gashausnum. Í stöðu B logar gashausinn með fullu blússi. Sé hnappinum snúið varlega niður á við dregur smám saman úr hitanum. Sé hnappurinn stilltur á stöðu C logar á lægsta mögulega styrk en þó slokknar loginn ekki.

Að slökkva
Slökktu á grillinu með því að setja alla stillihnappana 3 í lóðrétta stöðu (A) með merkið upp. Lyftu svo lokinu á gaskútnum og skrúfaðu fyrir gasstillinn.

Viðvaranir þegar slökkt er:

- *Skrúfaðu alltaf fyrir gasstillinn að lokinni notkun. Hafðu í huga að börn að leik geta snúið hnöppum á grillinu þannig að gas lekur út.*
- *Lokið getur verið heitt. Notaðu hanska þegar þú opnar lokið eða láttu grillið kólna fyrst.*

Að steikja án loks
Byrjaðu á því að kveikja á gashausunum hverjum á fætur öðrum. Láttu loga á grillinu í 10 mínútur þar til það er orðið vel heitt.

Gættu þess að dreypiskálin (2) sé hrein og á sínum stað í haldaranum.

Svo er hægt að stilla hvern einstakan gashaus þannig að hitadreifingin hæfi því sem á að matbúa. Það má grilla með hvaða stillingu sem er á hverjum gashaus fyrir sig. Oft gerist það að einn gashaus gefur fullnægjandi hita svo hægt sé að setja matinn þannig að hann hitni hægt og rólega, til dæmis þegar brauð er hitað.

Að steikja með loki
Við ráðleggjum þér að steikja ekki undir loki þegar kveikt er á öllum gashausunum. Þegar lokið liggur ofan á er grillið fljótt að hitna og mjög hátt hitastig getur skemmt grillið varanlega. Gott er að steikja undir loki þegar verið er að matreiða stóra kjötbita. Kveiktu á hliðarhausunum, ef vill aðeins á öðrum þeirra. Leggðu kjötbitann á ristina miðja þannig að hann verði fyrir sem minnstum beinum hita. Fylgstu með hitastiginu. Algengast er að steikja í ofni við 130 til 300°C en hætta er á að brenna matinn við hærra hitastig en það.

Að steikingu lokinni
Kúlulokið veitir ekki vernd gegn rigningu. láttu grillið kólna og leggðu flata hlífðarlokið á það að notkun lokinni.

Að gera grillið hreint
Eva Solo gasgrillið er með fínslípuðu yfirborði. Hægt er að hreinsa ytri fleti þess með vatni og sápu. Þegar grillið er gert hreint er best að strjúka eftir þeirri átt sem það er slípað í.

Grindin, bragðvörnin og brunahólfið dökkna með tímanum vegna hitans. Ekki er hægt að fjarlægja þessan dökka lit en þó er hægt að fjarlægja brenndar matarleifar með stálbursta. Vilji eigandinn hreinsa það sérstaklega vel má smyrja bæði grind og bragðvörn með blöndu af grænsápu og salmíakspíritus. Leggðu hlutana í lokaðan plastpoka í nokkrar klukkustundir, til dæmis yfir nótt. Að því búnu er hægt að taka hlutana út og hreinsa þá á hefðbundinn hátt.

Gashausarnir í grillinu (11, 12 og 13) geta stíflast smám saman. Hreinsaðu þá reglulega með stífum bursta og gættu þess að götin á rörunum fyllist ekki af óhreinindum.

Hreinsa ber dreypiskálina eftir hverja notkun. Hægt er að setja álpappír í skálina fyrir notkun svo auðvelt sé að fjarlægja innihaldið þegar grillið er orðið kalt.

Viðvaranir vegna hreingerninga:

- *Notaðu aldrei grófan skrúbbsvamp á sýnilega fleti. Jafnvel þótt svampurinn sé úr plasti geta komið rispur á yfirborðið.*

Viðhald
Ryðfrítt stál er því aðeins ryðfrítt að það sé að jafnaði þurrt og að það verði ekki fyrir áhrifum af salt, kemískum efnum og matarleifum. Þvoðu því reglubundið sýnilega yfirborðsfleti með sápuvatni og svampi.

Hreinsaðu reglulega með handafli matarleifar sem hafa brunnið fastar. Vertu þá á verði gagnvart því að hlutir með burstaðri yfirborðsmeðferð geta skaddast af völdum stállullar og grófra svampa.

Góð ráð um grillsteikingu
Oft er grillað við mun hærri hita en eldað er í eldhúsi. Ef þú hefur ekki vanist því að steikja við háan hita eru hér nokkur hollráð:

- Stöðugt þarf að hafa gætur á mat sem verið er að grilla. Undirbúðu alla matvöru fyrirfram og farðu ekki frá grilli sem brauð liggur á.
- Eigi að gegnumsteikja matinn þarf að snúa honum oft til þess að forðast að yfirborðið brenni.
- Settu saman grillspjót með matartegundum sem þurfa álíka langan steikartíma. Gott er að hafa kjöt og grænmeti hvort á sínu spjótinu. Settu matinn á spjótið það þétt saman að bitarnir hitni á öllum hliðum.

Viðvaranir

- *Það er lífshættulegt að nota grillið innanhúss, auk þess sem því fylgir mikil eldhætta.*
- *Forðastu að grilla í miklu roki.*
- *Gakktu ekki í þunnum og fráflakandi fatnaði úr gerviefnum í grennd við grillið.*
- *Láttu ekki börn og húsdýr vera í grennd við grillið án eftirlits.*
- *Gættu þess að færa aldrei heitt grill.*
- *Ekki hella vatni á heitt grill. Stálið getur skemmst varanlega við þannig áfall.*
- *Ef gaslykt finnst á að slökkva strax á grillinu og finna ástæður hennar.*
- *Grillið er hannað og viðurkennt til notkunar eins og það kemur frá framleiðanda. Allar breytingar á grillinu geta reynst hættulegar.*

Leggere la presente guida prima della messa in uso

Questa guida contiene diverse istruzioni ed avvertenze importanti. L'imperizia e la negligenza nell'uso del gas e della fiamma viva in generale, così come l'uso errato del grill, possono comportare pericoli di gravi danni a persone e cose. E' importante quindi che si dedichi il tempo necessario alla lettura dell'intera guida prima della messa in uso.

Grill a gas Eva Solo
La filosofia alla base dei prodotti Eva Solo è che funzionalità ed estetica devono essere presenti allo stesso tempo.

Il grill a gas Eva Solo non fa eccezione. Per cominciare, è realizzato completamente in acciaio inox. Questo gli permette, con un minimo di manutenzione, di resistere per molti anni sia alle intemperie che all'uso assiduo. Il grill a gas è dotato di una solida griglia in acciaio inox che, a differenza delle griglie cromate o a bagno di nickel, resiste a fenomeni di usura quale per esempio l'uso frequente di spazzole d'acciaio per la pulitura.

Nel grill a gas Eva Solo il serbatoio del gas trova posto dentro il mobiletto a forma di botte. Così il serbatoio viene allo stesso tempo nascosto alla vista e protetto dalla pioggia.

Il grill a gas è dotato di un vassoio aromatico. I grassi ed i liquidi che colano sul vassoio aromatico evaporano diffondendo gli aromi della cottura o generano il caratteristico fumo, che dà al cibo "il sapore tipico del grill".

Il grill è dotato inoltre di 2 coperchi. L'uno è a forma di cupola, e trasforma il grill in un forno ventilato, l'altro è un coperchio piano di protezione. Quando è coperto con quest'ultimo, il grill può essere adoperato come un tavolino in più sul terrazzo, e non c'è quindi bisogno di riporlo altrove. In tal modo il prodotto si presenta allo stesso tempo decorativo e pratico, perfino quando non viene usato per cuocere.

Installazione
Per il montaggio usare un giravite e una chiave inglese

Togliere i componenti dall'imballaggio. Collocare il mobiletto (1) su una base ben stabile. Lavare il vassoio aromatico ondulato (4) e la griglia (5) con acqua e sapone per eliminare i residui di olio dalla produzione. Collocare quindi il vassoio aromatico e la griglia al proprio posto sul grill. Togliere il coperchio (3) ed accertarsi che il raccoglitore di gocciolamento (2) sia collocato al proprio posto.

Avvertimenti relativi all'installazione:

- *Il grill è destinato solo all'uso all'esterno.*
- *Il grill deve essere posizionato in modo da trovarsi ad una distanza minima di 60 cm da materiali infiammabili su entrambi i lati. Tra la parte superiore del grill e l'eventuale tettoia deve esserci uno spazio libero di almeno un metro.*
- *Il grill non deve essere posizionato o utilizzato al di sotto o in vicinanza di tettoie realizzate in materiale infiammabile.*

Collegamento al serbatoio del gas
Il grill a gas Eva Solo deve essere collegato ad una bombola di gas con una capacità massima di 5 kg.

Le norme e gli standard relativi ai prodotti a gas differiscono da un paese all'altro. In dotazione al grill viene fornito un regolatore di pressione conforme agli standard del paese in cui il grill è stato acquistato. In caso di acquisto all'estero assicurarsi che possa essere utilizzato nel paese di destinazione.

Insieme al regolatore viene fornito un foglio d'istruzioni da seguire per il montaggio. La guida descrive anche le modalità di apertura e di chiusura dell'alimentazione del gas. Il regolatore deve essere chiuso durante la fase di montaggio – a seconda del modello dovrà essere in posizione OFF o avvitato fino in fondo (in senso orario o comunque verso destra).

Una volta montato il regolatore sul tubo flessibile, collegare quest'ultimo al manicotto del grill (8). Il tubo è dotato di un dado (9), che deve essere avvitato sul raccordo filettato e serrato con una chiave inglese.

Avvertimenti relativi al collegamento del gas:

- *Non effettuare il collegamento del gas vicino ad una fiamma libera o altre fonti di fiamma. L'accensione del gas fuoriuscito può causare seri danni a persone e cose.*

Verifica della tenuta
Dopo aver collegato il manicotto del grill all'una estremità ed il regolatore all'altra, applicare il regolatore al serbatoio del gas (10). Assicurarsi che le tre manopole di regolazione siano in posizione verticale, con la segnatura rivolta verso l'alto, e che il regolatore del gas sia chiuso.

La tenuta dei collegamenti deve essere verificata in ogni caso, anche se si ritiene che il montaggio sia stato eseguito con attenzione e si siano seguite le
istruzioni della guida. Se il tubo in un secondo momento viene smontato dal raccordo o dal regolatore, anche in questo caso dovrà essere sottoposto alle seguenti verifiche:

1. Mescolare acqua e un po' di detersivo per stoviglie in una bacinella.

2. Aprire il regolatore del serbatoio del gas.

3. Usare uno straccio per inumidire i raccordi con l'acqua saponata. L'eventuale formazione di bolle intorno ai raccordi è segno che ci sono perdite, per cui bisognerà serrare maggiormente e ripetere la verifica.

4. Asciugare i resti di detersivo sui raccordi servendosi di uno straccio inumidito con acqua pulita.

Avvertimenti relativi alla verifica della tenuta stagna:

- *Non effettuare tale verifica vicino ad una fiamma libera o altre fonti di fiamma. L'accensione del gas fuoriuscito può causare seri danni a persone e cose.*

Come maneggiare e conservare le bombole di gas
Le bombole di gas contengono gas sotto pressione. Quando viene conservato sotto pressione, il gas diventa liquido. Se non si è sicuri se una bombola è vuota, la si può smontare ed agitare con prudenza. Se non si sente il rumore del liquido che sguazza, la bombola è verosimilmente vuota.

Se la bombola del gas si riscalda, la pressione all'interno della bombola aumenta. Le bombole del gas vengono prodotte in modo tale da poter impedire che ciò si verifichi in condizioni normali. L'esposizione della bombola ad alte temperature può tuttavia comportare rischio di perdite. Tali temperature elevate possono verificarsi, ad esempio, nel caso in cui la bombola venga lasciata in macchina sotto il sole forte o se sia stata collocata nelle immediate vicinanze di una sorgente di calore.

Se al contatto della mano la bombola di gas si rivelasse così calda da sucitare una sensazione spiacevole, sarà necessario prevenire immediatamente l'ulteriore surriscaldamento della bombola, evitando di maneggiarla prima che si sia raffreddata.

Le bombole di gas, sia piene che vuote, vanno maneggiate con estrema cura, in quanto non sopportano di cadere per terra o di essere maneggiate con trascuratezza. Anche se si ha l'impressione che la bombola sia vuota, tenere presente che all'interno di essa c'è sempre una certa pressione residua.

Avvertimenti relativi al modo di maneggiare le bombole di gas:

- *Assicurarsi sempre che il regolatore sia chiuso quando una bombola di gas viene collegata o scollegata.*
- *Le bombole vuote vanno conservate all'aperto, in luogo ventilato e protetto dal sole forte.*
- *Non collocare bombole di gas, siano esse piene o vuote, nelle immediate vicinanze di un grill acceso.*

Variazioni della pressione del gas
Quando il grill è acceso con la fiamma al massimo, così che il gas viene bruciato ad alta velocità, la temperatura della bombola diminuisce e con essa anche la pressione del gas. Una possibile conseguenza è che la bombola non fornisca quella pressione del gas che ci si attende, anche se agitando la bombola si sente il liquido sguazzare normalmente. In questo caso non resta che sostituire la bombola con una piena.

Accensione
Una volta trovata la collocazione ottimale per il grill, anche dal punto di vista della sicurezza, e dopo aver montato il regolatore ed essersi accertati che i raccordi sono a tenuta, finalmente è giunto il momento di accendere il grill per la prima volta. Ma aspettiamo ancora prima di prendere il cibo da cuocere in cucina...

Il grill a gas Eva Solo ha 3 bruciatori, che possono essere regolati singolarmente. Il bruciatore circolare interno (11) viene regolato dalla manopola mediana. Il bruciatore di destra (13) e quello di sinistra (12) vengono regoleti rispettivamente dalla manopola superiore e da quella inferiore.

Al momento dell'accensione, nè il coperchio di protezione nè quello a cupola devono essere collocati sul grill.

Assicurarsi che la valvola della bombola sia aperta (posizione ON o col regolatore girato completamente verso sinistra, in senso antiorario).

1. Comiciare con l'accendere il bruciatore interno. Premere la manopola mediana (15) e girarla verso sinistra (in senso antiorario), nella posizione B.

2 Girare verso destra (in senso orario) la manopola di accensione (17), che genera la scintilla, e ripetere finché non si vedono le fiamme del bruciatore interno. Ogni volta che la manopola d'accensione viene girata si sente un forte clic, segno che il sistema di accensione ha generato una scintilla per l'accensione del gas.

3. Se non si riesce ad accendere il bruciatore, chiudere nuovamente girando la manopola mediana del grill (15) in posizione verticale (A). Attendere un paio di minuti e riprovare. Se non riesce neanche questa volta, chiudere nuovamente il gas ed attendere per un paio di minuti che il gas si sia disperso.

4. Come ultima possibilità girare nuovamente la manopola mediana nella posizione B e provare ad accendere il bruciatore interno con un fiammifero. Se non si accende, è probabile che il grill sia stato montato in modo sbagliato o che la bombola del gas sia vuota. Controllare bombola del gas, regolatore e raccordi.

Una volta acceso il bruciatore interno, provare ad accendere i due bruciatori esterni. Girare prima la manopola superiore (14) nella posizione B e girare quindi più volte la manopola d'accensione (17), per generare la scintilla, finché il bruciatore non si accende. Accendere poi il bruciatore esterno sinistro mediante la manopola di regolazione inferiore (16). Se uno dei due bruciatori esterni è già acceso e si vedono chiaramente le fiamme, allora non sarà necessario usare la manopola per generare la scintilla ed accendere l'altro.

Regolazione
Nella posizione A il bruciatore è spento. Nella posizione B il bruciatore riscalda al massimo della sua potenza Se la manopola viene girata ulteriormente verso il basso, il calore diminuisce gradualmente.

Girando la manopola nella posizione C, il bruciatore riscalda al minimo della sua potenza, senza comunque spegnersi.

Spegnimento
Spegnere il grill girando tutte e tre le manopole di regolazione in posizione verticale (A), con la segnatura rivolta verso l'alto. Aprire quindi lo sportello della bombola e chiudere il regolatore del gas.

Avvertimenti relativi allo spegnimento:

- *Chiudere sempre il regolatore del gas sulla bombola dopo aver terminato di usare il grill. Tenere presente che i bambini per gioco potrebbero girare le manopole di regolazione del gas, provocandone la fuoriuscita.*
- *Il coperchio potrebbe essere caldo. Usare i guanti per aprire il coperchio oppure attendere che il grill si sia raffreddato.*

Cottura senza coperchio
Iniziare con l'accendere a uno ad uno tutti i bruciatori. Lasciare acceso il grill per 10 minuti, finché non sia diventato ben caldo.

Assicurarsi che il raccoglitore di gocciolamento (2) sia pulito e che si trovi al proprio posto nell'apposito sostegno.

A questo punto regolare i singoli bruciatori per far sì che il calore si distribuisca in modo opportuno ai cibi da cuocere. E' possibile cuocere alla griglia con una qualsiasi combinazione di bruciatori. Ci si accorgerà spesso che si può ottenere sufficiente calore utilizzando un solo bruciatore laterale, con la possibilità di collocare i cibi in modo che si riscaldino lentamente, con evidente vantaggio ad esempio se si tratti di riscaldare il pane.

Cottura con il coperchio
Si sconsiglia di cuocere adoperando il coperchio e tenendo tutti i bruciatori accesi. Una volta messo il coperchio il calore aumenta rapidamente, così che le temperature troppo elevate potrebbero danneggiare il grill in modo permanente, cambiandone il colore.

La cottura col coperchio è piuttosto pratica quando si desidera cuocere porzioni di carne di maggiori dimensioni. Accendere i bruciatori laterali, o magari solo uno di essi. Porre le porzioni di carne al centro della griglia o in maniera che siano esposte il meno possibile al calore diretto. Tener d'occhio il termometro: la cottura a forno richiede normalmente tra i 130 ed i 300°C. A temperature più alte si rischierebbe di bruciare il cibo.

Dopo la cottura
Il coperchio a cupola non protegge dalla pioggia. Dopo l'uso lasciar raffreddare il grill e coprirlo col coperchio piano di protezione.

Pulizia
Il grill a gas Eva Solo è realizzato in superficie levigata. Per pulire le superfici usare acqua e sapone. Nel pulire si raccomanda di seguire la direzione di levigatura.

La griglia, il vassoio aromatico e la camera di cottura si abbruniranno con l'uso per l'effetto del calore. Tale brunitura non può essere eliminata, mentre resti bruciati di cibo possono essere asportati con una spazzola d'acciaio.

Chi desideri effettuare una pulizia più approfondita potrà applicare alla griglia e al vassoio aromatico una miscela di sapone naturale ed acqua ammoniacale. Le parti da pulire vanno chiuse in un sacco di plastica per diverse ore, o ancor meglio per un'intera nottata. Toglierle quindi dal sacco e lavarle normalmente.

Potrebbe verificarsi un graduale intasamento dei bruciatori (11, 12 e 13) del grill. Pulire periodicamente i bruciatori con una spazzola rigida e controllare che i fori dei tubi non siano intasati.

Il raccoglitore di gocciolamento deve essere pulito ogni volta che il grill viene usato. Si consiglia di rivestire internamente il raccoglitore con della carta
stagnola prima dell'uso, così da facilitare l'asportazione del contenuto quando il grill si è raffreddato.

Avvertimenti relativi alla pulizia:

- *Non usare mai una spugna abrasiva sulle superfici visibili. Anche se si tratti di una spugna di plastica, potrebbe rigare la superficie.*

Manutenzione
L'acciaio inossidabile non viene attaccato dalla ruggine solo se viene mantenuto normalmente asciutto, e se non viene esposto all'azione di sale, sostanze chimiche e residui di cibo. Lavare quindi periodicamente le superfici visibili del grill con acqua saponata e una spugna.

Il cibo bruciato che sia rimasto attaccato al grill deve essere spesso eliminato manualmente. Tener presente che le parti con superficie satinata potrebbero subire danni estetici a seguito dell'uso di lana d'acciaio e spugne abrasive.

Consigli di cottura
La cottura alla griglia avviene spesso ad una temperatura superiore a quella usata solitamente in cucina. Per quanti non fossero abituati a cuocere il cibo ad elevate temperature, ecco un paio di consigli:

- Tenere sempre d'occhio il cibo durante la cottura. Preparare in anticipo tutto il cibo da cuocere e non lasciare incustodito un grill su cui sia stato posto del pane.
- Il cibo che deve essere arrostito per bene, deve essere rigirato più volte per evitare che venga bruciato in superficie.
- Disporre insieme spiedi con cibo che richiede lo stesso tempo di cottura. Eventualmente usare spiedi diversi per verdure e carne. Disporre il cibo nello spiedo lasciando una certa distanza fra i diversi pezzi, così che il calore li possa raggiungere da tutti i lati.

Avvertimenti

- *L'uso del grill in locali chiusi è estremamente pericoloso e può essere causa di incendi.*
- *Evitare di adoperare il grill in caso di vento forte.*
- *Nelle vicinanze del grill non indossare vestiti sottili o vestiti svolazzanti in stoffa sintetica.*
- *Bambini e cani non devono essere lasciati nelle vicinanze del grill senza il controllo degli adulti.*
- *Non spostare mai un grill molto caldo.*
- *Non versare acqua su un grill molto caldo: l'acciaio potrebbe subire danni permanenti.*
- *Se si sente odore di gas, spegnere subito il grill e cercare il punto in cui si è verificata la perdita.*
- *Il grill è realizzato ed omologato per l'uso nelle condizioni in cui si trova alla consegna. Qualsiasi modifica al grill può essere pericolosa.*

Lees deze handleiding vóór gebruik

Deze handleiding bevat een aantal belangrijke aanwijzingen en waarschuwingen. Onkundige en achteloze omgang met gas en open vuur kan als zodanig, net zoals het verkeerd bedienen van de grill, gevaar opleveren voor persoonlijk letsel en beschadiging van het materiaal. Daarom is het belangrijk dat u zich de tijd gunt de hele handleiding door te nemen voordat u de grill in gebruik neemt.

Eva Solo gasgrill
De basisfilosofie achter alle Eva Solo producten is dat ze zowel functioneel als esthetisch moeten zijn.

De Eva Solo gasgrill is hier geen uitzondering op. Ten eerste is hij overal van roestvrij staal. Dit betekent dat de grill met minimaal onderhoud tegen weer en wind en jarenlang intensief gebruik bestand is. De gasgrill is voorzien van een stevig roestvrij stalen rooster dat in tegenstelling tot bv. verchroomde of vernikkelde roosters tegen sterke slijtage als bv. regelmatig reinigen met een staalborstel bestand is.

De gasfles voor de Eva Solo gasgril zit in de tonvormige kast. Hier is de fles niet zichtbaar en staat hij beschut tegen de regen.

De gasgrill is van een aromascherm voorzien. Vet en sap dat op het aromascherm belandt, verdampt of wordt in rook omgezet. Hierdoor krijgt het eten een echte “barbecuesmaak”.

Er horen ook 2 deksels bij de grill. Het ene is bolvormig en maakt een heteluchtoven van de grill, het andere is plat en werkt als beschermingsdeksel. Wanneer het deksel op de grill ligt, is hij als extra tafel op het terras te gebruiken, en hoeft hij niet weggezet te worden. Hij is dus decoratief en praktisch - ook als hij niet gebruikt wordt om op te grillen.

Opzetten
Voor de montage is een schroevendraaier en een Engelse sleutel nodig.

Haal de delen uit de verpakking. Zet de kast (1) op een vaste ondergrond. Was het gegolfde aromascherm (4) en het grillrooster (5) met zeep en water om de olieresten van de productie te verwijderen. Leg het aromascherm en het grillrooster op hun plaats op de grill. Verwijder het deksel (3) en zorg ervoor dat de druipbak (2) op z’n plaats staat.

Waarschuwing i.v.m. met het opzetten

- *De grill mag alleen buitenshuis gebruikt worden.*
- *De grill moet zó geplaatst worden dat de afstand naar brandbare materialen minstens 60 cm is. Boven de grill moet minstens een afstand van 1 meter naar een afdak zijn.*
- *De grill mag niet onder of dicht bij een brandbaar dak geplaatst of gebruikt worden.*

De gasfles aansluiten
De Eva Solo gasgrill mag op een gasfles met een capaciteit van max. 5 kg aangesloten worden.

Regels en standaarden voor gasapparatuur verschillen van land tot land. Bij de grill is een gasregelaar geleverd die bij de standaarden past in het land waar u uw grill gekocht heeft. Als u de grill in het buitenland gekocht heeft, moet u controleren dat hij te gebruiken is in het land waar hij opgezet wordt.

Bij de regelaar is een instructie gevoegd die gevolgd moet worden bij de montage. De handleiding beschrijft ook hoe de gastoevoer te openen en te sluiten is. De regelaar moet tijdens de montage gesloten zijn. Afhankelijk van het type moet hij in de off-stand staan of helemaal dichtgeschroefd zijn (rechtsom gedraaid).

Wanneer de gasregelaar op de slang gemonteerd is, moet de slang op de aansluitmof (8) van de grill aangesloten worden. De slang is van een schroefmof (9) voorzien die op de schroefdraad van de aftakking geschroefd en met een Engelse sleutel aangedraaid wordt.

Waarschuwingen m.b.t. het aansluiten van de gasfles

- *Niet in de buurt van open vuur of andere ontvlammingsbronnen aansluiten. Als lekkend gas ontvlamt, kan dit tot ernstig persoonlijk letsel of materiële schade leiden.*

Dichtheid testen
Als de slang aan het ene uiteinde op de aansluitmof van de grill is aangesloten en aan het andere uiteinde op de regelaar, kan de regelaar op de gasfles gezet worden (10). Zorg ervoor dat de 3 regelknoppen van de grill verticaal staan met de markering omhoog, en dat de gasregelaar gesloten is.

De dichtheid van de koppelingen moet worden gecontroleerd, ook als u grondig bent geweest tijdens de montage en de aanwijzingen in de handleiding gevolgd heeft. Als u op een later tijdstip de slang van de aftakking of regelaar demonteert, moet u de volgende test ook dan uitvoeren

1. Meng water en wat afwasmiddel in een schaal.

2. Open de regelaar van de gasfles.

3. Gebruik een doek om de koppelingen met zeepwater te bevochtigen. Als er bubbels rond de koppeling ontstaan, lekt hij en moet hij aangespannen en opnieuw getest worden.

4. Droog de zeepresten van de koppelingen met een in schoon water bevochtigde doek af.

Waarschuwingen m.b.t. de dichtheid testen

- *Niet in de buurt van open vuur of andere ontvlammingsbronnen testen. Als lekkend gas ontvlamt, kan dit tot ernstig persoonlijk letsel of materiële schade leiden.*

Hanteren en opslaan van gasflessen
Gasflessen bevatten gas dat onder druk staat. Als het gas onder druk wordt bewaard, is hij vloeibaar. Als u er niet zeker van bent dat een gasfles leeg is, kunt u deze demonteren en voorzichtig schudden. Als hij niet klotst, is hij waarschijnlijk leeg.

Als de gasfles warm wordt, stijgt de druk in de fles. Gasflessen zijn erop gemaakt om dit onder normale omstandigheden te kunnen weerstaan. Maar als de fles aan hoge temperaturen wordt blootgesteld, kan er risico voor lekken ontstaan. Zulke hoge temperaturen kunnen ontstaan als de fles bv. in een auto bewaard wordt die in de brandende zon staat, of als hij dicht bij een sterke warmtebron gezet wordt.

Als de gasfles zo warm aanvoelt dat het onbehagelijk is om hem aan te raken, moet u er onmiddellijk voor zorgen dat hij niet nog meer verwarmd wordt en dat u hem laat afkoelen voordat u hem gebruikt.

Volle en lege gasflessen moeten zorgvuldig behandeld worden. Ze zijn niet tegen vallen of onzorgvuldige behandelingen bestand. Ook als de fles leeg aanvoelt, staat er nog altijd enige druk op.

Waarschuwingen bij het hanteren van gasflessen

- *Zorg er altijd voor dat de regelaar gesloten is als de gasfles aan- of uitgekoppeld wordt.*
- *Bewaar volle en lege gasflessen buitenshuis op een geventileerde plek en tegen sterk zonlicht beschut.*
- *Zet geen volle of lege flessen in de naaste omgeving van een aangestoken grill.*

Variërende gasdruk
Als de grill op volle vlam brandt, en het gas dus met hoge snelheid verbrandt, zal de temperatuur van de gasfles, en daarmee de gasdruk, dalen. Maar dat leidt ertoe dat u als gebruiker kan meemaken dat een gasfles die nog steeds klotst als u hem schudt, niet de verwachte gasdruk kan leveren. In dat geval is de enige

oplossing om de fles te vervangen door een die helemaal vol is.

Aansteken
Wanneer u een goede en veilige plaats voor uw gasgrill gevonden heeft, de regelaar gemonteerd heeft en gecontroleerd heeft dat de aansluitingen dicht zijn, is het tijd om de grill voor de eerste keer aan te steken. Maar laat het eten nog maar even in de keuken liggen…

De Eva Solo gasgrill heeft 3 branders die individueel te regelen zijn. De binnenste cirkelvormige brander (11) wordt door de middelste knop geregeld. De rechter (13) en linker (12) brander worden resp. door de bovenste en onderste knop geregeld.

Bij het aansteken mogen noch het platte noch het bolvormige deksel op de grill liggen.

Zorg ervoor dat het ventiel van de gasfles open staat (ON stand of de regeling helemaal naar links gedraaid).

1. Begin met het aansteken van de binnenste brander. Druk de middelste knop (15) in en draai linksom naar stand B.

2 Draai de vonkontsteking (17) een aantal malen naar rechts totdat u duidelijke vlammen op de binnenste brander ziet. Elke keer dat u de vonkontsteking draait, zal het ontstekingssysteem luid klikken en een vonk afgeven om het gas aan te steken.

3. Als het niet lukt om de brander aan te steken, moet u de middelste knop (15) uitzetten door hem verticaal te draaien (A). Wacht enkele minuten en probeer het nog eens. Als het dan nog niet lukt, sluit dan de gastoevoer en wacht enkele minuten totdat het gas verspreid is.

4. Een laatste uitweg is de middelste knop op B te zetten en de binnenste brander met een lucifer aan te steken. Als de grill hierdoor niet aangestoken wordt, is hij waarschijnlijk verkeerd gemonteerd, of de gasfles is leeg. Controleer de gasfles, regelaar en aansluitingen.

Wanneer de binnenste brander aangestoken is, moet u proberen de 2 buitenste branders aan te steken. Draai eerst de bovenste knop (14) naar stand B, draai daarna de vonkontsteking (17) meerdere malen totdat de brander aangestoken is. Steek daarna de buitenste linker brander met onderste regelknop (16) aan. Als een van de buitenste branders al aanstaat en duidelijke vlammen te zien zijn, is het niet nodig om de vonkontsteking te gebruiken voor het aansteken van de andere.

Regeling
In stand A staat de brander uit. In stand B brandt de brander op volle kracht. Als de knop verder omlaag gedraaid wordt, zal de warmte geleidelijk minder worden. Als de knop in stand C staat, brandt hij op een laag pitje zonder uit te gaan.

Uitzetten
Zet de grill uit door alle 3 regelknoppen in de verticale stand (A) te zetten met de markering omhoog. Open daarna het deksel naar de gasfles en sluit de gasregelaar.

Waarschuwingen i.v.m. uitzetten

- *Zet de gasregelaar op de gasfles na gebruik altijd uit. Houd er rekening mee dat kinderen aan de knoppen van de grill kunnen draaien waardoor gas kan uitlekken.*
- *Het deksel kan warm zijn. Gebruik handschoenen als u het deksel opent en laat de grill eerst afkoelen.*

Zonder deksel braden
Steek eerst alle branders een voor een aan. Laat de grill 10 min. branden totdat hij goed verwarmd is.

Zorg ervoor dat de druipbak (2) schoon en in de houder geplaatst is.

Nu kunt u de verschillende branders instellen zodat de warmteverdeling past bij het te bereiden eten. U kunt met elke willekeurige combinatie van branderinstellingen grillen. U zult vaak meemaken dat alleen een van de zijbranders voldoende warmte levert en de mogelijkheid biedt om het eten zó te plaatsen dat ze langzaam warm worden (een voordeel bij het verwarmen van bv. brood).

Met deksel braden
Wij raden af dat u onder het deksel met alle branders aan braadt. Wanneer het deksel aangebracht is, stijgt de warmte snel en de hoge temperaturen kunnen de grill permanent verkleuren.

Braden met deksel is praktisch als grote stukken vlees bereid moeten worden. Zet de zijbranders aan, of evt. alleen de ene. Leg het stuk vlees midden op het rooster of zó dat het aan zo weinig mogelijk directe warmte blootgesteld wordt. Houd de thermometer in de gaten (in de oven braden gebeurt meestal bij temperaturen tussen 130 en 300°C. Bij hogere temperaturen bestaat het risico dat het eten aanbrandt).

Na het braden
Het bolvormige deksel biedt geen bescherming tegen regen. Laat de grill afkoelen en leg het platte beschermdeksel er na gebruik weer op.

Reiniging
De Eva Solo gasgrill heeft een geslepen oppervlak. De oppervlakken zijn met water en zeep te reinigen. Het is een goed idee om in de slijprichting te reinigen.

Het rooster, het aromascherm en de verbrandingsruimte zullen na verloop van tijd door de warmte-inwerking donkerder worden. Deze donkere kleur is niet te verwijderen, maar aangekoekte etensresten zijn met een staalborstel te verwijderen.

Als u de grill grondig wilt reinigen, kunt u het rooster en aromascherm insmeren met een mengsel van bruine zeep en ammonia. Leg de delen een aantal uren (beter nog een hele nacht) in een gesloten plastic zak. Haal de delen daarna uit de zak en reinig ze op de gebruikelijke manier.

De branders (11, 12 en 13) van de grill kunnen geleidelijk verstopt raken. Maak de branders regelmatig met een harde borstel schoon en controleer dat de gaten in de buizen niet verstopt zijn.

De druipbak moet na gebruik altijd gereinigd worden. Leg evt. een stuk aluminiumfolie vóór gebruik in de schaal; dan kan de inhoud makkelijker verwijderd worden als de grill koud is.

Waarschuwingen m.b.t. het reinigen

- *Gebruik nooit schuursponzen op de zichtbare oppervlakken. Ook als de spons van kunststof is, zal hij het oppervlak krassen.*

Onderhoud
Roestvrij staal is alleen roestvrij als het grotendeels droog staat en niet aan zout, chemicaliën en etensresten blootgesteld wordt. Was de zichtbare oppervlakken van de grill daarom ook regelmatig met een sopje en een spons af.

Aangekoekte etensresten moeten regelmatig met de hand verwijderd worden. Denk eraan dat delen die een geborsteld oppervlak hebben, door staalwol en schuursponzen cosmetisch kunnen worden beschadigd.

Nuttige wenken bij grillen
Grillen gebeurt meestal bij hogere temperaturen dan in de keuken. Als u niet gewend bent om bij hoge temperaturen te braden, volgen hier enkele nuttige wenken

- Gegrild eten moet altijd voortdurend in de gaten gehouden worden. Bereid al het eten bij voorbaat voor en verlaat nooit een grill waarop brood ligt.
- Draai eten dat moet worden doorgebraden regelmatig om zodat het niet aanbrandt.

- Zorg ervoor dat eten op stokjes even lang moet worden gegrild. Zet evt. vlees en groenten op verschillende stokjes. Zet eten op stokjes altijd met een kleine tussenruimte zodat het aan alle kanten verwarmd wordt.

Waarschuwingen

- *Het is absoluut levensgevaarlijk (en het leidt tot brandgevaar) om de grill binnenshuis te gebruiken.*
- *Ga niet bij sterke wind grillen.*
- *Draag geen dunne, loshangende kunststofkleding vlak bij de grill.*
- *Laat geen kinderen of dieren zonder toezicht bij de grill achter.*
- *Verplaats nooit een warme grill.*
- *Giet geen water op een warme grill. Het staal kan door de schok permanent beschadigd worden.*
- *Als er naar gas ruikt, moet de grill meteen uitgezet en de oorzaak gevonden worden.*
- *De grill is gemaakt en goedgekeurd voor het gebruik waarvoor hij door de producent geleverd wordt. Elke wijziging aan de grill kan gevaar betekenen.*

Les denne bruksanvisningen før du tar i bruk produktet

Denne bruksanvisningen inneholder en rekke viktige instruksjoner og advarsler. Ukyndig eller uforsiktig omgang med gass og åpen ild generelt og feilbetjening av grillen kan medføre stor fare for skade på personer og materiell. Derfor er det viktig at du tar deg tid til å lese hele bruksanvisningen før du tar i bruk produktet.

Eva Solo gassgrill
Grunnfilosofien bak alle produktene fra Eva Solo er at de skal være både funksjonelle og estetiske.

Eva Solo gassgrill er ikke noe unntak. Først og fremst er den utført helt i rustfritt stål. Det betyr at den med minimalt vedlikehold tåler vind og vær og flittig bruk i mange år. Gassgrillen er utstyrt med en solid, rustfri stålrist, som i motsetning til f.eks. forkrommede eller forniklede rister tåler mye slitasje, f.eks. hyppig rengjøring med stålbørste.

I Eva Solo gassgrill oppbevares gassflasken inne i det tønneformede kabinettet. Dermed er flasken ute av syne og samtidig beskyttet mot regn.

Gassgrillen er utstyrt med et aromaskjold. Fett og kjøttsaft som drypper ned på aromaskjoldet, fordamper eller blir til røyk. Dette gir maten ekte "grillsmak".

Til grillen følger det også med to lokk. Et buet lokk som forvandler grillen til en varmluftsovn, og et flatt beskyttelseslokk. Ved å legge det flate lokket på grillen kan den brukes som ekstra bord på terrassen i stedet for å gjemmes bort. Den er altså både dekorativ og praktisk, selv når den ikke brukes til å grille på.

Oppstilling
Til monteringen trenger du skrutrekker og skiftenøkkel.

Ta delene ut av emballasjen. Plasser kabinettet (1) på et stødig underlag. Vask det bølgede aromadekslet (4) og grillristen (5) med vann og såpe for å fjerne eventuelle oljerester fra produksjonen. Legg deretter aromaskjoldet og grillristen på plass på grillen. Ta av luken (3) og sørg for at dryppskålen (2) er satt på plass.

Advarsler vedrørende oppstillingen:

- *Grillen må kun brukes utendørs.*
- *Grillen må plasseres i en avstand på minst 60 cm fra brennbare materialer. Over grillen må avstanden til eventuelle takutheng være minst 1 meter.*
- *Grillen må ikke stilles opp eller brukes under eller i nærheten av brennbare tak.*

Tilkobling av gassflaske
Eva Solo gassgrillen må kobles til en gassflaske med en kapasitet på opptil 5 kg.

Regelverk og standarder for gassutstyr varierer fra land til land. Med grillen følger det en gassregulator som er i samsvar med standardene i det landet hvor du har kjøpt grillen. Dersom grillen er kjøpt i utlandet, må du forsikre deg om at den kan brukes i det landet hvor den monteres.

Til regulatoren er det vedlagt en instruksjon som skal følges ved montering. I denne beskrives det også hvordan man åpner og stenger gasstilførselen. Regulatoren må være stengt under montering. Avhengig av type skal den være i off-posisjon eller skrudd helt ned (med klokken eller mot høyre).

Når gassregulatoren er montert på slangen, skal slangen kobles til grillens tilkoblingsstuss (8). Slangen er utstyrt med en kobling (9), som skrus på grenrørets skruegjenge og strammes med skiftenøkkel.

Advarsler vedrørende tilkobling av gassflaske:

- *Ikke koble til gassflasken i nærheten av åpen ild eller andre antenningskilder. Antenning av gass som siver ut, kan medføre alvorlig skade på personer og materiell.*

Tetthetsprøve
Når slangen er koblet til grillens tilkoblingsstuss i den ene enden og regulatoren i den andre enden, kan regulatoren settes på gassflasken (10). Sørg for at grillens 3 reguleringsknapper er i loddrett posisjon med markeringen opp, og at gassregulatoren er stengt.

Selv om du har vært grundig ved monteringen og fulgt beskrivelsene i bruksanvisningen, må forbindelsene kontrolleres for lekkasje. Du må også foreta den følgende prøven hvis du på et senere tidspunkt demonterer slangen fra enten grenrør eller regulatoren:

1. Bland vann og litt oppvaskmiddel i en skål.
2. Åpne gassflaskens regulator.
3. Bruk en klut til å fukte forbindelsene med såpevann. Hvis det danner seg bobler omkring forbindelsen, er den utett. Stram den til og gjenta prøven.
4. Tørk bort såperester fra forbindelsene med en klut fuktet med rent vann.

Advarsler angående tetthetsprøven:

- *Ikke foreta tetthetsprøven av gassflasken i nærheten av åpen ild eller andre antenningskilder. Antenning av gass som siver ut, kan medføre alvorlig skade på personer og materiell.*

Håndtering og oppbevaring av gassflasker
Gassflasker inneholder gass under trykk. Når gass oppbevares under trykk blir den flytende. Hvis du er i tvil om en gassflaske er tom, kan du demontere den og riste den forsiktig. Hvis det ikke skvulper er den sannsynligvis tom.

Når gassflasken blir varm stiger trykket i flasken. Gassflasker er fremstilt for å kunne motstå dette trykket under normale forhold. Men hvis flasken utsettes for høye temperaturer, kan det medføre fare for lekkasje. Slike høye temperaturer kan f.eks. oppstå hvis flasken oppbevares i en bil i sterk sol eller hvis den er plassert i nærheten av en sterk varmekilde.

Hvis gassflasken kjennes så varm at det er ubehagelig å ta på den, må du straks forhindre ytterligere oppvarming og la den avkjøles før du håndterer den.

Fylte og tomme gassflasker må håndteres svært forsiktig. De tåler ikke å bli mistet i bakken eller skjødesløs behandling. Selv om gassflasken kjennes tom, er det alltid et visst trykk i den.

Advarsler vedrørende håndtering av gassflasker:

- *Sørg alltid for at regulatoren er stengt når du kobler av eller på en gassflaske.*
- *Oppbevar både fulle og tomme gassflasker utendørs på et ventilert sted hvor de er beskyttet mot sterk sol.*
- *Plasser ikke fylte eller tomme gassflasker i nærheten av en tent grill.*

Varierende gasstrykk
Når grillen er tent med fullt bluss og gassen dermed forbrennes med høy hastighet, vil gassflaskens temperatur, og dermed gasstrykket, falle. Dette medfører at du som bruker kan oppleve at en gassflaske som fortsatt skvulper når du rister den, ikke leverer det forventede gasstrykket. I slike tilfeller er det ikke annet å gjøre enn å skifte ut flasken med en som er helt full.

Opptenning
Når du har funnet en god og sikker plassering til gassgrillen, montert regulatoren og sikret deg at forbindelsene er tette, er det tid for å tenne grillen for første gang. Men la matvarene bli på kjøkkenet en liten stund til…

Eva Solo gassgrillen har 3 brennere som kan reguleres individuelt. Den innerste sirkulære brenneren (11) reguleres av den midterste knappen. Høyre (13) og venstre (12) brenner reguleres av hhv. øverste og nederste knapp.

Verken beskyttelseslokket eller det buede lokket må ligge på grillen ved opptenning.

Sørg for at gassflaskens ventil er åpen (ON-posisjon eller reguleringen skrudd helt mot venstre – mot klokken).

1. Start med å tenne den innerste brenneren. Trykk inn den midterste knappen (15) og vri den til venstre (mot klokken) til posisjon B.

2 Vri gnist-knappen (17) flere ganger til høyre (med klokken), inntil du ser tydelige flammer fra den innerste brenneren. Hver gang du vrir gnistknappen vil det lyde et høyt klikk, og antenningssystemet avgir en gnist for å antenne gassen.

3. Hvis det ikke lykkes å tenne brenneren, slå av grillens midterste knapp (15) ved å vri den til loddrett posisjon (A). Vent et par minutter og prøv igjen. Hvis det mislykkes igjen, steng da nok en gang av gassen og vent et par minutter til gassen har spredt seg.

4. En siste mulighet er igjen å vri den midterste knappen til posisjon B og prøve å tenne den innerste brenneren med en fyrstikk. Hvis du ikke får den til å tenne, er grillen sannsynligvis montert feil eller gassflasken er tom. Kontroller gassflaske, regulator og forbindelser.

Når den innerste brenneren er antent, prøv å tenne de 2 ytterste brennerne. Vri først den øverste knappen (14) til posisjon B, vri deretter gnisttenneren (17) flere ganger inntil brenneren tenner. Tenn deretter brenneren ytterst til venstre med den nederste reguleringsknappen (16). Hvis den ene av de ytterste brennerne allerede er tent og har tydelige flammer, er det ikke nødvendig å bruke gnistknappen for å tenne på den andre.

Regulering
I posisjon A er brenneren slått av. I posisjon B varmer brenneren med full styrke. Ved å vri knappen videre ned, reduseres varmen gradvis. Hvis knappen vris til posisjon C, varmer brenneren med minst mulig styrke, men slukkes ikke.

Slukking
Slukk grillen ved å vri alle 3 reguleringsknappene slik at de står i loddrett posisjon (A) med markeringen opp. Åpne deretter luken til gassflasken og slå av gassregulatoren.

Advarsler vedrørende slukking:

- *Lukk alltid gassregulatoren på gassflasken etter bruk. Husk at lekende barn kan komme til å vri på knappene på grillen, noe som vil føre til at det siver ut gass.*
- *Luken kan være varm. Bruk hansker når du åpner luken eller la grillen avkjøles først.*

Steking uten lokk
Start med å tenne alle brennerne en etter en. La grillen brenne i 10 min. inntil den er gjennomvarm.

Sørg for at dryppskålen (2) er ren og at den sitter på plass i holderen.

Nå kan du regulere de enkelte brennerne slik at varmefordelingen passer til matvarene som skal tilberedes. Du kan grille med hvilken som helst kombinasjon av brennerinnstillinger. Ofte vil du oppleve at en enkelt sidebrenner avgir mye varme, noe som gjør det mulig å plassere matvarene slik at de langsomt varmes opp – en fordel til oppvarming av f.eks. brød.

Steking med lokk
Vi fraråder steking under lokk med alle brennerne tent. Når lokket er lagt på stiger varmen hurtig, og de høye temperaturene som oppstår kan gi grillen permanente misfarginger.

Steking med lokk er praktisk ved tilberedning av store kjøttstykker. Tenn sidebrennerne – eller ev. bare en av dem. Plasser kjøttstykket på midten av risten eller slik at det utsettes for minst mulig direkte varme. Hold øye med termometeret – ovnssteking foregår normalt ved mellom 130 og 300 °C – ved høyere temperaturer risikerer man at maten blir svidd.

Etter steking
Det buede lokket beskytter ikke mot regn. La derfor grillen avkjøles etter bruk og legg deretter det flate beskyttelseslokket på den.

Rengjøring
Eva Solo gassgrillen er utført med en slipt overflate. Overflatene kan rengjøres med vann og såpe. Ved rengjøring bør man følge slipe-retningen.

Risten, aromaskjoldet og brennkammeret vil etter hvert bli mørkere som følge av varmepåvirkningen. Denne mørkfargingen kan ikke fjernes, men fastbrente matrester kan fjernes med stålbørste.

Hvis man ønsker å foreta en ekstra grundig rengjøring, kan risten og aromaskjoldet smøres inn i en blanding av brun såpe og salmiakksprit. Legg delene i en lukket plastsekk i noen timer, gjerne natten over. Deretter kan delene tas ut og rengjøres som vanlig.

Grillens brennere (11, 12 og 13) kan gradvis bli tettet til. Rengjør derfor brennerne jevnlig med en stiv børste og kontroller at hullene i rørene ikke er tette.

Dryppskålen bør rengjøres etter hver bruk. Man kan ev. presse et stykke aluminiumsfolie ned i skålen før bruk, slik at det er lett å fjerne innholdet når grillen blir kald.

Advarsler vedrørende rengjøring:

- *Bruk aldri skuresvamper på de synlige overflatene. Selv om svampen er av plast, vil den lage risser i overflaten.*

Vedlikehold
Rustfritt stål er bare rustfritt hvis det er tørt det meste av tiden og det ikke blir utsatt for påvirkning av salt, kjemikalier og matrester. Vask derfor jevnlig de synlige overflatene på grillen med såpevann og en svamp.

Fastbrent mat må som regel fjernes med håndkraft. Vær oppmerksom på at stålull og skuresvamper kan påføre deler som er fremstilt med børstet overflate kosmetiske skader.

Gode råd om grillsteking
Grillsteking skjer ofte ved høyere temperaturer enn i et kjøkken. Her er noen gode råd hvis du ikke er vant til å steke ved høy varme:

- Grillmat må alltid være under konstant oppsyn. Forbered alle matvarene på forhånd og forlat ikke en grill hvor det ligger brød.
- Mat som skal gjennomstekes må snus ofte for å unngå at den blir svidd.
- Grillspyd bør settes sammen av matvarer som skal ha like lang steketid. Sett ev. kjøtt og grønnsaker på separate spyd. Sett tingene på spydet med litt avstand, slik at matstykkene blir varmet opp på alle sider.

Advarsler

- *Det er livsfarlig og forbundet med brannfare å bruke grillen innendørs.*
- *Unngå å grille i kraftig vind.*
- *Unngå tynt og løsthengende kunststoff i nærheten av grillen.*
- *La ikke barn eller dyr være i nærheten av grillen uten oppsyn.*
- *Flytt aldri en varm grill.*
- *Ikke hell vann på en varm grill. Det vil kunne medføre permanente skader på stålet.*
- *Hvis det lukter gass må grillen straks slukkes og kilden finnes.*
- *Grillen er konstruert og godkjent for bruk som den er levert fra produsenten. En hvilken som helst endring av grillen kan være farlig.*

Ler estas instrucções antes de começar a usar

Estas instrucções contêm uma série de orientações e avisos importantes. Já o simples trato sem devida pericia ou desleixado do gás e de fogo vivo bem como o manuseio inadequado do grelhador podem acarretar grande perigo de danos tanto a pessoas como a bens materiais. Por isso, é importante que tire tempo para ler todas as instrucções antes de começar a utilizar o aparelho.

Eva Solo grelhador a gás
A filosofia básica por traz de todos os produtos Eva Solo é que sejam ao mesmo tempo tanto funcionais quanto estéticos.

O grelhador a gás da Eva Solo não constitúi nenhuma exceção à regra. Antes de mais nada, é executado em aço totalmente inoxidável, o que significa que ele, com uma manutenção mínima, suportará vento e mal tempo, bem como uso intenso por muitos anos. O grelhador a gás encontra-se provido de uma grelha de aço sólida, inoxidável, que, ao contrário, por exemplo, de grelhas cromadas ou niqueladas, suporta forte desgaste, como é o exemplo em casos de constante limpeza com escova de aço.

O grelhador a gás Eva Solo conserva a garrafa de gás dentro do gabinete em forma de tonel. Aqui, a garrafa está fora da vista, e fica protegida, ao mesmo tempo.

O grelhador a gás vem provido de um escudo aromático. A gordura e o caldo que gotejem sobre o escudo aromático evaporam ou viram fumaça. Isto concede ao alimento aquele genuíno e delicioso "sabor do grelhado".

Seguem com o grelhador também 2 tampas. Uma tampa de cima, que transforma o grelhador em um forno de ar quente, e outra que é uma tampa de protecção recta. Quando estiver com a tampa recta, o grelhador poderá ser usado como mais uma mesa no terraço, não sendo necessário ocultá-lo da vista. Ele é, logo, tanto um artefacto decorativo quanto um instrumento prático – numa só peça, mesmo quando não esteja sendo empregado para grelhar.

Montagem
Para a montagem, deverá utilizar uma chave de fenda e uma chave inglesa.

Retire as partes da embalagem. Monte o gabinete (1) sobre uma superfície firme. Lave o escudo aromático ondulado (4) e a grelha (5) com água e sabão para retirar restos de óleo ainda da fábrica. Coloque o escudo aromático e a grelha em seu lugar no grelhador. Retire a tampa (3), a providenciar que o prato para respingos (2) esteja no devido lugar.

Cuidados especiais na montagem:

- *O grelhador só deverá ser utilizado ao ar livre.*
- *Monte o grelhador de tal modo que haja no mínimo 60 cm para todos os lados, sem qualquer material combustível.. Deverá haver acima do grelhador, entre ele e qualquer tipo de tecto, uma distância de no mínimo 1 metro.*
- *O grelhador não deve ser montado ou usado sob, nem próximo de tecto que seja de material combustível.*

Modo de conectar a garrafa de gás
O grelhador a gás Eva Solo deve ser conectado a uma garrafa de gás com uma capacidade de até 5 kg.

As regras e padrões para equipamentos a gás variam de país para país. Junto com o grelhador segue um regulador de gás que obedece os padrões estabelecidos no país onde adquiriu seu grelhador. Caso tenha adquirido o grelhador no estranjeiro, deverá assegurar-se de que ele possa ser usado no país onde o irá utilizar.

Uma instrucção de uso segue anexa ao regulador e esta deverá ser lida quando estiver a fazer a montagem. As intrucções de uso descrevem também como abrir e fechar a passagem do gás. O regulador deverá estar fechado durante a montagem – dependendo do tipo, deverá estar na posição off ou totalmente fechado (em sentido horário ou anti-horário).

Quando o regulador a gás estiver montado na mangueira de conexão, a mesma deverá estar ligada ao bocal de conexão (8) do grelhador. A mangueira vem com um passador (9), que deve ser enroscado na rosca do tubo múltiplo e apertado com uma chave inglêsa.

Cuidados importantes ao ligar a garrafa de gás:

- *Não faça a ligação próximo a fogo aberto ou outras fontes de ignição. A ignição de gás de fuga pode acarretar sérios danos a pessoas e objectos.*

Teste de fuga de gás
Quando a mangueira estiver ligada ao bocal de conexão do grelhador numa das extremidades e ao regulador na outra, então, coloca-se o regulador na garrafa de gás (10). Assegure-se de que os 3 botões de regulagem do grelhador estejam na posição vertical quanto à marcação para cima, ao passo que o regulador de gás esteja fechado.

Ainda que tenha sido bem exato na montagem e tenha seguido as orientações das intrucções de uso à risca, deve-se testar as juntas para obter certeza que nada liberta gás. Caso desmonte a mangueira num momento posterior, seja do tubo múltiplo ou do regulador, também neste momento deverá executar o seguinte teste:

1. Misture água e um pouco de detergente em uma tigela.

2. Abra o regulador da garrafa de gás.

3. Utilize um pedaço de pano para humedecer as conexões com água de sabão. Caso formem-se bolhas em volta das conexões, estarão vertendo e deverão ser apertadas totalmente, após o que, dever-se-á proceder a novo teste.

4. Seque os restos de sabão das conexões com um pedaço de pano humedecido em água limpa.

Cuidados importantes ao testar se há fuga de gás:

- *Não faça tal teste próximo de chama viva ou outras fontes de ignição. A ignição de gás de fuga pode levar a sérios danos pessoais e materiais.*

Manuseio e armazenagem das garrafas de gás
As garrafas de gás contêm gás pressurizado. O gás preservado sob pressão, mantém-se liquefeito. Caso não saiba se uma garrafa de gás está vazia, poderá desconectá-la e sacudí-la cuidadosamente. Se não chocalhar, provavelmente está vazia.

Se uma garrafa de gás é aquecida, sua pressão interna aumenta. As garrafas de gás são produzida para poder resistir a esta pressão sob circunstâncias normais. Todavia, se a garrafa for exposta a temperaturas altas demais, isto poderá acarretar fuga. Tal temperatura demasiado alta acontece, por ex., se a garrafa é mantida num carro sob forte sol ou é colocada bem próxima de uma fonte de forte calor.

Caso a garrafa de gás esteja tão quente ao toque, que seja desagradável tocá-la, deverá impedir imediatamente que se aqueça mais, e pô-la para refrescar antes do manuseio.

Tanto garrafas de gás cheias quanto vazias devem ser manuseadas com o mais extremo cuidado. Elas não suportam quedas, nem trato negligente. Mesmo que a garrafa de gás pareça vazia ao toque, sempre haverá algum resto de pressão.

Cuidados especiais no manuseio das garrafas de gás:

- *Assegure-se de que o regulador esteja fechado sempre que uma garrafa de gás for ser conectada ou desconectada.*
- *Preserve garrafas de gás cheias e vazias de fora da casa, num lugar bem ventilado e protegido de sol forte.*
- *Não ponha garrafas de gás cheias ou vazias em proximidade imediata de um grelhador aceso.*

Pressurização variante
Quando o grelhador estiver aceso e com chama plena, com gás sofrendo combustão a alta velocidade, a temperatura da garrafa de gás – e, com ela, a pressão do gás – cairá. Contudo, isto terá como consequência que como utilizador, poderá aí experimentar que uma garrafa de gás que sempre chacoalha quanda agitada por si, não forneça a pressão de gás esperada. Em tal caso, não haverá nada a fazer, a não ser substituir a a garrafa por uma outra totalmente cheia.

Acendendo o grelhador
Agora que já encontrou para si um lugar bom e seguro onde pôr o grelhador a gás e já montou o regulador, tendo-se assegurado de que não há fuga nas junções, chegou a hora de acender o grelhador pela primeira vez. Mas deixe a comida continuar na cozinha um pouco mais...

O grelhador Eva Solo a gás tem 3 bicos, que podem ser regulados cada um individualmente. O bico interior circular (11) é regulado pelo botão central. O bico da direita (13) e da esquerda (12) são regulados respectivamente pelos botões de cima (direita) e de baixo (esquerda).

Nem a tampa de proteção nem a tampa superior devem ser colocadas enquanto acende o grelhador. Assegure-se de que a válvula da garrafa de gás esteja aberta (posição em ON ou o regulador girado totalmente para a esquerda - sentido anti-horário).

1. Comece acendendo o bico central. Carregue o botão central (15) e gire-o para a esquerda (sentido anti-horário) para a posição B.

2 Gire o botão de ignição (17) várias vezes (no sentido horário) até que enxergue claro que há chamas a vir do bico interior. Cada vez que gira o botão de ignição, ouvirá um clique alto e o sistema de ignição dispara uma faísca para acender o gás.

3. Caso não consiga acender o bico, deverá desligar o botão do meio do grelhador (15); para tal gire-o até a posição vertical (A). Aguarde uns dois minutos e tente novamente. Caso não consiga ainda assim, feche o gás outra vez e espere outros dois minutos até que o gás se haja disperso.

4. Como uma última solução, gire novamente o botão central até a posição B e tente acender o bico mais interior com um palito de fósforos apropriado. Se ainda assim não tiver sucesso, provavelmente ou o grelhador foi montado errado ou a garrafa de gás está vazia. Verifique a garrafa de gás, o regulador e as junções.

Quando o bico interior estiver aceso, deverá tentar acender os outros 2 bicos exteriores. Primeiro, gire o botão de cima (14) para a posição B, depois, gire o acendedor (17) várias vezes até o bico acender. Depois, acenda o bico mais da esquerda com o botão inferior de regular (16). Se um dos bicos exteriores já houver sido aceso e tiver chamas vivas, não será necessário usar o botão acendedor para acender o outro.

Regulando
Na posição A o bico está desligado. Na posição B o bico aquece na temperatura total. À medida que o botão for sendo girado para baixo, o calor irá sendo gradualmente diminuido. Ao girar o botão para a posição C, o bico aquecerá na menor temperatura possível, sem contudo desligar.

Desligando
Desligue o grelhador girando todos os 3 botões de regular para a posição vertigal (A) com a marca para cima. Depois, abra a tampa da garrafa de gás e feche o regulador de gás.

Cuidados especiais ao apagar:

- *Feche sempre o regulador da garrafa de gás após o uso. Esteja consciente que crianças a brincar podem vir a abrir os botões do grelhador, provocando a fuga de gás.*
- *A tampa pode estar muito quente. Utilize luvas quando abrir a tampa ou deixe o grelhador resfriar primeiro.*

Assar sem tampa
Inicie acendendo todos os bicos um após o outro. Deixe o grelhador aquecer por 10 min. até que esteja bem aquecido.

Assegure-se de que o prato para respingos (2) esteja limpo e ajustado correctamente no fixador.

Agora, poderá regular cado bico em particular de modo a alcançar uma propagação do calor adequada aos alimentos que vá preparar. Poderá grelhar com qualquer tipo de combinação de ajustes de bico que deseje. Muitas vezes perceberá que um só bico lateral dará muito calor e a possibilidade de colocar os alimentos de modo a que aqueçam-se lentamente – uma vantagem no caso da grelhagem de alimentos como o pão, por exemplo.

Assando com tampa
Desaconselhamos que asse com a tampa quando todos os bicos estiverem acesos. Com a tampa, o calor aumenta rapidamente e as altas temperaturas podem alterar a cor do grelhador sem retorno.

O assar com tampa é prático em casos de preparo de pedaços de carne maiores. Acenda os bicos laterais – ou, eventualmente, só um deles. Coloque o pedaço de carne no meio da grelha, ou de modo que seja exposto ao mínimo possível de calor directo. Vigie continuamente o termômetro – o trabalho do grelhador se dá no geral entre 130 e 300°C – a temperaturas mais altas há o risco de carbonizar os alimentos.

Depois de assar
A tampa superior não oferece protecção contra a chuva. Deixe o grelhador esfriar e coloque a tampa recta de protecção no grelhador depois do uso.

Limpeza
O grelhador a gás Eva Solo é fabricado com uma superfície polida. As superfícies podem ser limpadas com água e sabão. Ao limpar, é melhor seguir o sentido do polimento.

Aos poucos, a grelha, o escudo aromático e a cámara de assar ficarão mais e mais escuras, pelo efeito do calor. Não dá para tirar tal escurecimento, mas restos de comida presos podem ser eliminados com uma escova de aço.

Se deseja fazer uma limpeza mais meticulosa ainda, a grelha e o escudo aromático poderão ser esfregados com uma mistura de sabão de limpeza e licor de amónia. Coloque as partes em um saco plástico fechado durante várias horas, até por toda a noite se quiser. Depois disso, as partes podem ser retiradas e limpadas de modo normal.

Os bicos do grelhador (11, 12 e 13) podem ser tratados gradualmente. Limpe os bicos por igual com uma escova dura e assegure-se que os buracos dos tubos não estejam entupidos.

O prato para respingos deve ser limpado depois de cada vez que for usado. Poderá, eventualmente, pressionar uma folha de papel aluminio no fundo do prato, antes do uso, e aí será fácil eliminar o conteúdo, quando o grelhador estiver frio.

Cuidados especiais durante a limpeza:

- *Jamais use esponja de lixar nas superfícies visíveis. Mesmo que tal esponja seja feita de material plástico, ela causaria arranhões na superfície.*

Manutenção
O aço inox só é inoxidável se mantiver-se seco a maior parte do tempo e fora do efeito do sal, de produtos químicos e de restos de comida. Portanto, lave as superfícies visíveis do grelhador regularmente com água de sabão e uma esponja.

Toda comida queimada que esteja presa deverá ser desprendida regularmente com mera força manual. Esteja atento ao facto de que partes fabricadas com superfície escovada podem ser danificadas em sua aparência estética por palha de aço e esponja de lixar.

Bons conselhos para um bom grelhar
A grelhagem com grelhador acontece quase sempre a temperaturas mais altas que a de uma cozinha. Se não está acostumado a assar a temperaturas altas, aqui vão alguns bons conselhos:

- A comida a ser grelhada deverá ser vigiada o tempo todo. Prepare todos os alimentos de antemão e não abandone um grelhador onde haja pão sendo preparado.
- Comida que deve ser bem assada deverá estar a ser virada constantemente para evitar carbonização da superfície exterior do alimento.
- Justaponha ao mesmo tempo no grelhador os espetos com comida cujo preparo exige quantidade igual de tempo. Coloque carnes e legumes em espetos separados, caso hajam os dois. Disponha as peças no espeto a uma pequena distância umas das outras, para receberem calor em toda sua superfície.

Advertências

- *Utilizar o grelhador dentro de casa traz risco de morte e pode causar incêndio.*
- *Evite grelhar sob forte ventania.*
- *Não se vista com roupa fina e solta quando estiver próximo do grelhador.*
- *Não permita crianças e animais nas proximidades do grelhador sem alguém a supervisionar.*
- *Nunca transporte um grelhador quente.*
- *Não despeje água num grelhador quente. O choque térmico pode causar danos permanentes ao aço.*
- *Se sentir cheiro de gás, o grelhador deverá ser apagado e a fonte da fuga procurada imediatamente.*
- *O grelhador foi fabricado e aprovado para uso do modo que foi entregue pelo produtor. Toda forma de alteração do grelhador pode trazer sérias consequências.*

Läs denna bruksanvisning innan du börjar använda grillen

Den här bruksanvisningen innehåller en rad viktiga instruktioner och varningar. Osakkunnig eller vårdslös hantering av gas och öppen eld generellt, liksom felaktig hantering av grillen, kan innebära stora risker för personskador och materiella skador. Det är därför viktigt att du tar dig tid till att läsa hela bruksanvisningen innan du börjar använda grillen.

Eva Solo gasolgrill
Grundfilosofin bakom alla Eva Solo-produkter är att de både ska vara funktionella och estetiska.

Gasolgrillen från Eva Solo är inget undantag. Först och främst är den tillverkad helt i rostfritt stål. Det betyder att den tål att utsättas för väder och vind samt flitig användning genom många år med endast ett minimum av underhåll. Gasolgrillen är försedd med ett solitt galler i rostfritt stål, som i motsats till t.ex. förkromade eller förnicklade galler tål kraftigt slitage som exempelvis regelbunden rengöring med stålborste.

I Eva Solo-gasolgrillen förvaras gasolflaskan inne i det tunnformade höljet. På så sätt syns inte flaskan och är samtidigt skyddad mot regn.

Gasolgrillen är försedd med en aromsköld. Fett och saft som droppar ned på aromskölden dunstar bort eller förvandlas till rök. Det ger maten riktig "grillsmak".

Till grillen hör även två lock. Dels ett välvt lock som förvandlar grillen till en varmluftsugn, dels ett platt skyddslock. När det platta locket har lagts på kan grillen användas som ett extra bord på terrassen och behöver inte ställas undan. Den är alltså både dekorativ och praktisk – även när den inte används till att grilla på.

Montering
Till monteringen behöver du en skruvmejsel och en skiftnyckel. Ta ut delarna ur förpackningen. Ställ kabinettet (1) på fast underlag. Rengör den korrugerade aromskölden (4) och grillgallret (5) med vatten och diskmedel för att avlägsna oljerester från produktionen. Lägg därefter aromskölden och grillgallret på plats på grillen. Ta av locket (3) och se till att droppskålen (2) sitter på plats.

Varning angående uppställning

- *Grillen får endast användas utomhus.*
- *Grillen ska ställas upp så att det är minst 60 cm till brännbart material åt sidorna. Över grillen ska det vara ett avstånd till takutsprång på minst 1 meter.*
- *Grillen får inte ställas upp eller användas under eller i närheten av ett brännbart tak.*

Ansluta gasolflaska
Eva Solo gasolgrill får anslutas till en gasolflaska med en kapacitet på upp till 5 kg.

Regler och standarder för gasolutrustning varierar från land till land. En gasolregulator som passar till standarden i det land där du har köpt din grill medföljer grillen. Om du hart köpt grillen i utlandet måste du kontrollera att den kan användas i det land där den ställs upp.

Till regulatorn medföljer en instruktion som ska följas vid montering. Bruksanvisningen beskriver även hur du öppnar och stänger gastillförseln. Regulatorn ska vara stängd under montering – beroende på vilken typ det är ska den stå i off-läge eller vara helt åtskruvad (medsols eller åt höger).

När gasregulatorn har monterats på slangen ska slangen anslutas till grillens anslutningsstuts (8). Slangen har en kopplingsmutter (9) som skruvas på grenrörets gängor och dras åt med en skiftnyckel.

Varning angående anslutning av gasolflaskan

- *Anslut inte i närheten av öppen eld eller andra antändingskällor. Antändning av läckande gas kan medföra allvarliga skador på personer och materiel.*

Täthetskontroll
När slangen har anslutits till grillens anslutningsstuts i den ena änden och regulatorn i den andra änden, sätter man på regulatorn på gasolflaskan (10). Se till att grillens tre regleringsknappar står lodrätt med markeringen uppåt och att gasregulatorn är stängd.

Även om du har varit noggrann vid monteringen och har följt anvisningarna i bruksanvisningen ska kopplingarnas täthet kontrolleras. Om du senare monterar av slangen från antingen grenröret eller regulatorn måste du även kontrollera följande:

1. Blanda vatten och lite diskmedel i en skål.

2. Öppna gasolflaskans regulator.

3. Fukta kopplingarna med en trasa som doppats i tvållösning. Om det bildas bubblor runt kopplingen är den otät och ska dras åt. Upprepa därefter kontrollen.

4. Torka av rester av diskmedel från kopplingarna med en trasa som fuktats i rent vatten.

Varning angående täthetskontroll

- *Kontrollera inte i närheten av öppen eld eller andra antändingskällor. Antändning av läckande gas kan medföra allvarliga skador på personer och materiel.*

Hantering och förvaring av gasolflaskor
Gasolflaskor innehåller gas under tryck. När gasen förvaras under tryck blir den flytande. Om du är osäker på om en gasolflaska är tom kan du montera av den och försiktigt svänga den fram och tillbaka. Om det inte skvalpar är den sannolikt tom.

När gasolflaskan blir varm stiger trycket i flaskan. Gasolflaskor är konstruerade för att under normala förhållanden kunna motstå detta. Men om flaskan utsätts för höga temperaturer kan det innebära risk för läckage. Höga temperaturer kan uppstå om flaskan t.ex. förvaras i en bil i stark solvärme eller om den placeras nära en kraftig värmekälla.

Om gasolflaskan känns så varm att det är obehagligt att röra vid den, ska du omedelbart se till att den inte värms upp ytterligare och låta den kyla av innan du använder den.

Fyllda och tomma gasolflaskor ska hanteras mycket varsamt. De tål inte att man tappar dem eller behandlar dem vårdslöst. Även om det känns som om gasolflaskan är tom, finns det alltid ett visst tryck kvar.

Varning angående hantering av gasflaskor

- *Se alltid till att regulatorn är stängd när en gasolflaska ansluts eller kopplas från.*
- *Förvara fyllda och tomma gasolflaskor utomhus på väl ventilerad plats i skydd för kraftig sol.*
- *Ställ inte fyllda eller tomma gasolflaskor i närheten av en tänd grill.*

Varierande gastryck
När grillen är tänd med full flamma och gasolen alltså förbränns med hög hastighet sjunker gasolflaskans temperatur – och därmed gastrycket. Det leder till att man kan uppleva att en gasolflaska som fortfarande skvalpar när man skakar den inte levererar det förväntade trycket. Då finns det inget annat att göra än att byta ut flaskan med en som är helt full.

Tända grillen
När du har hittat en bra och säker placering för din gasolgrill, har monterat regulatorn och kontrollerat att kopplingarna är täta, är det dags att tända grillen för första gången. Men låt maten stå kvar i köket en liten stund till…

Eva Solo-gasolgrillen har 3 brännare som kan regleras individuellt. Den innersta cirkelformade brännaren (11) regleras av knappen i mitten.

Brännaren till höger (13) och till vänster (12) regleras av den översta respektive den nedersta knappen.

Varken skyddslocket eller det välvda locket får ligga på när du tänder grillen.

Se till att gasolflaskans ventil är öppen (ställ i ON-läge eller vrid regleringen så långt det går åt vänster – motsols).

1. Börja med att tända den innersta brännaren. Tryck in knappen i mitten (15) och vrid den åt vänster (motsols) till läge B.

2 Vrid piezotändaren (17) åt höger (medsols) tills du ser tydliga flammor från den innersta brännaren. När du vrider på piezotändaren hörs det ett högt klick och antändningssystemet alstrar en gnista för att antända gasen.

3. Om det inte går att tända brännaren ska du stänga av grillens mittersta knapp (15) genom att vrida den till lodrätt läge (A). Vänta ett par minuter och försök igen. Om det misslyckas igen ska du stänga av gasen och vänta ett par minuter tills gasen har spritt sig.

4. Som en allra sista utväg kan du vrida den mittersta knappen till läge B och försök tända den innersta brännaren med en tändsticka. Om den fortfarande inte tänds är grillen sannolikt felaktigt monterad eller så är gasolflaskan tom. Kontrollera gasolflaskan, regulatorn och kopplingarna.

När den innersta brännaren är tänd ska du försöka tända de två yttersta brännarna. Vrid först den översta knappen (14) till läge B. Vrid därefter piezotändaren (17) tills brännaren tänds. Tänd därefter brännaren längst ut till vänster med den nedersta regleringsknappen (16). Om den ena av de båda yttersta brännarna redan är tänd och brinner med tydliga flammor, behöver du inte använda piezotändaren för att antända den andra.

Reglering
I läge A är brännaren släckt. I läge B värmer brännaren med full styrka. Om du vrider knappen ännu mer nedåt minskas värmen gradvis. Om du vrider knappen till läge C värmer brännaren med minsta möjliga styrka, men den stängs inte av.

Stänga av
Stäng av grillen genom att vrida alla tre regleringsknapparna till lodrätt läge (A) med markeringen uppåt. Öppna därefter locket på gasolflaskan och stäng gasregulatorn.

Varning angående avstängning

- *Stäng alltid av gasregulatorn på gasolflaskan efter användning. Tänk på att lekande barn kan råka tända med grillens knappar, vilket kan leda till att gas sipprar ut.*
- *Locket kan vara mycket varmt. Använd handskar när du öppnar locket eller låt grillen kyla av först.*

Steka utan lock
Börja med att tända alla brännare en efter en. Låt grillen vara igång i 10 min. tills den har värmts upp ordentligt.

Se till att droppskålen (2) är ren och att den sitter på plats i hållaren.

Nu kan du reglera de enskilda brännarna så att värmefördelningen passar till de matvaror du ska tillaga. Du kan grilla med vilken som helst kombination av brännarinställningar. Du kommer att märka att en enda sidobrännare ger tillräckligt mycket värme, så att du kan välja att lägga maten så att den värms upp långsamt – en fördel när du vill värma t.ex. bröd.

Steka med lock
Vi rekommenderar inte att du steker under lock med alla brännare tända. När locket ligger på stiger värmen snabbt och de höga temperaturerna kan missfärga grillen permanent.

Stekning med lock är praktiskt när man tillagar större köttstycken. Tänd sidobrännarna – eller eventuellt bara den ena. Lägg köttet mitt på gallret eller så att det utsätts för så lite direkt värme som möjligt. Håll ett öga på termometern – ugnsstekning sker nästan alltid vid mellan 130 och 300 °C – vid högre temperaturer finns det risk för att maten bränns vid.

Efter stekning
Det välvda locket skyddar inte mot regn. Låt grillen kyla av och lägg på det platta skyddslocket efter användning.

Rengöring
Eva Solo-gasolgrillen har en slipad yta. Du rengör den med vatten och tvållösning. Följ helst slipriktningen vid rengöringen.

Gallret, aromskölden och brännkammaren mörknar alltefter som de utsätts för värme. Den mörka nyansen går inte att ta bort, men du kan avlägsna fastbrända matrester med en stålborste.

Om du vill vara extra noggrann med rengöringen kan du smörja in gallret och aromskölden med en blandning av såpa och salmiaksprit. Lägg delarna i en stängd plastsäck i flera timmar, gärna över natten. Sedan kan du ta ut delarna och rengöra dem som du brukar.

Grillens brännare (11, 12 och 13) kan gradvist stoppas till. Rengör brännarna regelbundet med en hård borste och kontrollera att hålen i rören inte är tillstoppade.

Droppskålen bör rengöras efter varje gång du har använt grillen. Pressa eventuellt ner en bit aluminiumfolie i skålen innan du börjar grilla, så går det lätt att ta bort innehållet när grillen är kall.

Varning angående rengöring

- *Använd aldrig rengöringssvampar på de synliga ytorna. Även om svampen är gjord av plast kan den repa ytan.*

Underhåll
Rostfritt stål är bara rostfritt om det hålls torrt för det mesta och om det inte påverkas av salt, kemikalier och matrester. Torka därför regelbundet av grillens synliga ytor med tvållösning och en svamp.

Fastbränd mat måste du ofta ta bort genom att skrubba. Observera att de delar som har en borstad yta kan få kosmetiska skador av stålull och rengöringssvampar.

Goda råd om grillstekning
Grillstekning sker ofta vid högre temperatur än i ett kök. Om du inte är van att steka vid hög värme får du några goda råd här:

- Håll alltid grillmat under konstant uppsikt. Förbered alla matvaror på förhand och gå inte ifrån en grill som det ligger bröd på.
- Mat som ska genomstekas måste vändas ofta för att ytan inte ska brännas vid.
- Gör grillspett av matvaror som ska stekas lika länge. Sätt eventuellt kött och grönsaker på separata spett. Sätt på matbitarna på spettet med lite avstånd emellan så att de värms upp överallt.

Varning

- *Det är livsfarligt och innebär brandfara att använda grillen inomhus.*
- *Undvik att grilla i kraftig vind.*
- *Ha inte på dig tunna och löst hängande kläder av konstmaterial när du är i närheten av grillen.*
- *Barn och djur får inte uppehålla sig i närheten av grillen utan uppsikt.*
- *Flytta aldrig en varm grill.*
- *Häll inte vatten på en varm grill. Stålet kan skadas permanent av chocken.*
- *Om det luktar gas ska du genast stänga av grillen och hitta orsaken till lukten.*
- *Grillen är konstruerad och godkänd för användning i den form den levereras från producenten. Det kan vara farligt att ändra grillen.*